



ஸ்ரீவடிவாமபாளதிணை

தஞ்சைமாநகரம்

மஹாராஜசமஸ்தானசாஸவதிமாலிகிடைத்த

ஏட்டுப்பிரதியினபடி.

**இந் துகுடும்ப**

**அனுபோக**

**வயித்தியராஜாத்தினசிந்தாமணி**

**பரப்பிராமரகசியம்.**

முதற்பாகம்

ஜெகனனாதஸ்தலம்

தாயுமானசுவாமிகளாலும்

தஞ்சாவூர்போஜிமசாராஜாவினிடத்திலபரிசுபெற்ற

சரோடமேடிவடாகடா

வரதராஜலுநாயுடு அவர்களாலும்

எழுதிமுடிவுபெற்று

கோளப்பஞ்சேரி

**கனகராயமுதலியாரவர்களால்**

கென்ன

ஸ்ரீஹரி அச்சுக்கூடத்திற்

பதிப்பிக்கப்பட்டது

1896.

Registered Copy right.

உ  
கடவுள் பூனை.

## முகவுரை.



மண்டலத்தின்கணவசிக்ரும ஆனமாகக்ருசகு எளிதி  
லுணருமபடி பதினெண்சித்தாக்ரும கருணைகூர்ந்து ஒவ  
வொருசித்தாகள் ஒவ்வொரு முறைகளை அனுபோகம்  
செய்துவந்த ஏட்டுப்பிரதியை தஞ்சைமாநகரம் மஹாரா  
ஜாசமஸ்தானத்தில் சரஸ்வதிமாலிலகிடைத்த ஏட்டுப்பிர  
தியை ஜெகனநாதஸ்தலம் தாயுமானசுவாமிகள் சீர்திருநதி  
இரதுகுடும்ப அனுபோக வயித்திய இராஜரத்தின சிந்தா  
மணி பரப்பிரமமாகசிய மென்று திருப்பெயரமைத்ததுஇர  
தூலை-ஐந்துபாகமாகப்பிரித்து இப்போதுமுதற்பாகம்அரிச  
சுவடியைப்போல கலன பிரித்துஒவ்வொரு மருந்துதினுசு  
களை பலம் இவ்வளவென்றுமகணக்கிட்டு ஈரோட நேடிவ  
டாகடா வரதராஜலுரையுடுஅவர்களால் பாவையிட்டு இர  
தூலுக்கு போதுமானபொருள் சிலவிட்டு உயார்தப்பதிப்பா  
கவும் அச்சிட்டுமுடிவு பெற்றுசகலசுந்தரமுமளனக்கேஇ  
ணங்கனம்பொருத்திய கெவானமெண்டில ரிஜிஸ்தா காபட்  
ரயிட்செய்திருக்கின்றது இயாவனும் எனனுடைய அன  
மதியினறி அச்சிடுவாராகளாகில் 1887ஆதது-25 வதுஆ  
டின 20-வது பிரிவில் லேது- விதியின்படி நஷ்ட-சதிற் குத  
தரவாதிக்களாகவும் பினால்கோட்டார அவர்கள்களவிக்ரு  
ழவாபுதாரிகளாகவும்ருப்பார்களென்று யாவரும் தடையி  
ன்றி கவனிப்பீர்களாக

	ரு அ பை
இதனவிலை பிரதி 1ககு .	0— 8—0
வி பி போஸ்டிசாராஜ	0— 3—0
தெலுங்குஅனுபோகவயித்தியம்	0—10—0

இப்படித்தகம் வேண்டுபவர்கள் சென்னைவடமலைமேஸ  
திரிவிதி 21-வது ரெ வீடு கோ. கணகராயமுதலியாரிடத்  
தில் பெற்றுக்கொள்ளலாம். ஒரேதடையையில் 10-புத்தக  
கம் வாங்குகிறவர்களுக்கு ஒருபுத்தகம் அதிகமாய்சோத்  
துக்கொடுக்கப்படும்.

இப்படிக்கு,  
கோ கணகராயமுதலியார்

நிலவேம்பு	.	லவங்கபட்டடை	.	.
நற்பாலேவொட்டை	.	நெரிஞ்சிக்காய்	.	.
கோஷ்டம்	..	நாகப்பூ	.	.
யிருவோ	.	நெலுப்பைப்பூ	.	.
இலவங்கம்	...	சீந்திராககரை	.	.
நெரிஞ்சிவோ	..	சுகரு	.	.
இலவம் பிசினி	.	அமுரகுறாவோ	...	...
நல்லேலம்	...	கொட்டைமலலிகை	.	.
முரிப்பழம்	...	காட்டுருமைமுத்தம்	.	.
நனாவிவோ	.	நாமிசம்மவோ	.	..
நீர் வளநிந்திழங்கு	.	நாசாநாமஞ்சள	.	.
நதிபத்திரி	.	நாகபூ	.	.
		பூனைக்காணி பருப்பு	.	..

இவை ஒவ்வொன்றும் சாஸித மாகக் கூட்டி சூரணமெய்து வடிக்கடம் கொண்டு சாஸமே உதவி யவது வண்ணையிலாவது சொள்ளவும் நிதம் வியாத — வயிதம் நரிசல, உடம்பெரிசல, நெகைகள் தீரும் வீரியகிர்த்தி ணடாகும்

காயசசலகிராணிகு மாதளச சூரணம்.

மாசளவோடு	.	அதிவிருடயம்	.	.
இலவம்	.	முத்திபந்த	.	.
பெருமபட்டடை	.	பொருத்தகடடைவோ	.	.
லவங்கபட்டடை	.	சாக்பத்திரி	.	...
புனியம்பழம் கொல	.	திருநெடு	.	..
சாத்திரம்	.	சாத்திரபெதி	.	.
சுதைக்கிராமபு	.	கட்டி மாங்கொட்டை	.	.

இவைகளைச் சமஞ்சக்கூட்டி சிவாகவறுதது பொடி செயதும்கொண்டு சாஸிடை நெல்லொள்ளவும், தீரும் வியாதி — காயசல, நிசல, கிராணி, முருங்கு இவை களதீரும், காயசசலிலாதிருந்தால் மற அநிசாரததுககு தயிரிலிடவும், பத்தியம் தயிரகாதம் சாப்பிடவும்,

## உஅ வயித்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி.

### மூலத்துக்கு சூரணம்

கடுக்காய் பொடி	விராகனிடு	கருணைக்கிழங்கு	விராகனி	அ
சீரகம்	.	உ	அவச்சாரம்	உ
திப்பிலி	..	க	செங்கொட்டை	..
அத்தி கிழிப்பிலி	.	உ	சோவாளம்	க
செவ்வியம்	..	ந	சிவலகுவோ	..
சித்திரமூலம்	உ			அ

இவைகளைக் கூட்டி சூரணம் செய்து இந்த சூரணத்திடைக்கு ராட்டுச் சரக்காகவந்து பிறகு ஒருசொட்டைப்பாககு பிரமாணம் எடுத்து மோலிலெட்டி குழம்பாய் குழைப்பி சாப்பிடவும் அராத்திய மூலம் தீரும் ஒருமாத், இருபதுநாள கொள்ளவும்

### இஞ்சி சூரணம்

இஞ்சி	...	கொடி வேலிப்படடை	...
வசம்பு	.	ஒத்துப்பு	..
கடுக்காய்	.	சீரகம்	...
பெருங்காயம்	..	சோஷ்டம்	
சுககு			

இந்தப்படியே வகைஒன்றுக்கு விராகனிடையாகச் சோகது சூரணம் செய்து கொண்டு காலமெவ்வநில, கொள்ளவும், தீரும் வியாதி—வாதி, அரோசம், நீப்பாணம், குணம் தீரும்

### பரங்கிப்படடை சூரணம்

பரங்கிப்படடை சூரணம் செய்து அந்த நிராககு மிளகு, திப்பிலிமூலம், தாமரப்பாமம், சுசகு, இஞ்சிச்சரி சூரணம் பன்னிரெண்டு சூரணம் கலந்து காலமெதெனில கொள்ளவும் அந்திக்கு பன்னினெய்யிலசொள்ளவுட தீரும் வியாதி - சூலைக்கடுப்பு, இடுப்பு கடுப்பு வலியைவகைதீரும்.

சூரண வகைப்படலம் முற்றற்று

புடம்போடுமவகைப்படலம்.

நாடை புடம	விநாடி	...	உ
நவுதாரி புடம	„		ந
துக்கிடம	„	...	ய
நனமவைராகம	„	...	நுய
கெல புடம	„	..	நா
நனப புடம	„	.	நு
எரிபபு,			
கீடம	விநாடு	...	க
கமலம	விநாடு	...	உ
நாககினி	..	...	சஎநு

விநாடு ஒரு சாணநீளம் இரண்டுவிநாடு கனதியாயிருக்க  
னடும

புடம்போடுமவகைப

படலம் முற்றற்று

நடு வயித்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி.

தனவந்திரி அனுபோகம்

மூன்றாவது

செந்தூரவாகைப் படலம்.

அயககாந்தச செந்தூரம்.

அயப்பொடி பலம் ௨ | ஊசிக காந்தம் பலம் ௨

இவை இரண்டையும் கலவதில் போட்டு பொத்தலை கையாங்கைச்சா ரவிட்டு ஆட்டி ரவியிலவைத்து அரை கெசம் புடம் போடவுட இடி யெழுதாம போடால் செந்துரமாகும் அரவியெதங் சிவியிலடைந்துகொ ளவும் (நீரும் சீராகி) போம்பல சீரெராவை, நீரோரு சோகை, பாண்டு, இவைபஞ்ச சிவனில் கொடுதல் தீரும், வாழ்க்கை அநிச விபரிகளதீ நம் பதந் உபபு கூட்டிக்கொள்ளவும், ௧௧ மண்டலம் அல்லது ௭ மண்டலம் சாப்பிட விபாதி தீரும்

அயச செந்தூரம்

அயப்பொடி பை எழுபதாம் சாற்றில் ஊர்போட்டு நாளைச்சாற்றில் அரைசது மூன்று படம்போட செந் தூரமாகும்

அயப்பொடி பலம் ௨ | ஊசிக காந்தம் பலம் ௨ | சாற்றில் ஊராவை கருவடிப் போட்டு மாபிலிகம் இலை அரைத்து போட்டு போடல் பாக்களவுடல் ௧ ரவியில் வைக்கவும் ராயத்திரகு பெட்டி கலவதில் போட்டு தூள்செய்து வைத்துக்கொண்டு,

மிளகுபலம் ௧, வந்ததுவடிகடல், ரெய் பலம் ௧, சாக் கரை பலம் ௧, லேகியமா செயதுக்கொண்டு கவ விராக

சகரமூலிவோ விராகனி.	க	பொருட்குடடைவோ	க
சிறுதேககு	.	சகதிசாரம	க
யெவசாரம	..	கவசமபு	க
மஞ்சள	..	கமரமஞ்சள	...

இதுகளெல்லாம் ஒன்றாய் கூட்டி யிறுத்து சூரணம் செயது யிதிலகண்ட பல பாதி சாசனரை உது அநதி சநதி இரண்டு யேனையும் வெள்ளில் கொள்ள சிதவாதம் குண மம் பலமயம் ஸபாணம் மந்தாசகி வி மரமகவாசம் - அரு சி - வாநதி அசோணவாக முபாணாய விபாதிடும் தீநம் இதற்கு பாசுகளவு பொலபம் திறகு அருக காட இலைகளளியேரும கா பொலபம் ஸபாண ஒருகழை மூன்றுகுளிகை சாலை மநா வாதம் ஒருநாள் கை அநதிமரு நதுக குமிடலாம் சாசனாரி ஸாவிட பதும் நல்லது அனு பானம் சூரண முமெனெனாராம் உண்டரட்டினால் தே ரிவிடலாம் விவாந குணமபி உது கொடுசவும்

### விளங்காதிச சூரணம்

வாய்விளகம், சி பிசி, ஸம், லிவகம, லவகப டடை இரவொவொவொ ஒபாச சககு, திபபிவி, மிரகு ஒவொவொவொவொகு பொத கூட்டிசூரணம் செயது சூரணக நகுத பாபாபாபாபா நால்மேகமுஞ்சி கொள்ள சாலைசகவாசா மநாமல் சூபம் - தீநம் தீபன முண்டாம், இதற்கு சாசனம் மறுடமடி யினைருமலாலே சுவாசமானால் சாசனம் கேடு சூரணம் கொள்ளவும்

### வேறுஇஞ்சிச சூரணம்

விஞ்சி	பலம்	க	பொஷ்டம்	அறைககால
சாககரை		உ	பொச நமலனி	அறைககால
திபபிவி		உ	சிவாபபு	.. வீசம்
விளகு	..	உ	வாய்விளகம்	.. வீசம்



## உச வயித்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி

சீராம	பலம	வ	அதிமதரம	பலம	வீசம
கிராமபு		உ	விலாமிசசமவொ		வீசம
ஜாதிகாய		உ	லவுங்கபத		வீசம
ஏலம		வ	பசுவின ரொ		உ

இவைசனையெல்லாம் சூரணமசெய்து நல்லெண்ணெய் விட்டுக் கொண்டு செய்குகொண்டு இருக்கையவட்டமா... நெய்யிலே வறுதது சரக்குகளுடன்... கரையுடன் ஒருகடிபிரமாணம் நெய்யில்... தீரு மவிடாதி) இந்மல சுவாசம் - சளை காசம் இவைகள்

### கட்டுக்குலைகருகருடாதிச சூரணம்

சரகு விடாகனிடை	ந	சிபிசேகரு	விராகனி	ந
திபிசேகரு	ந	வாயவிநாகம்		ந
மினாரு	ந	சிதகபத		ந
சித்திரமுலம்	ந	சங்குநோகணி		ந
திபிவிமுலம்	ந	பரங்கிபபட்ட		ந

இவைசனே சூரணமசெய்து நல்லெண்ணெய் விட்டுக் கொண்டு கொம்பி சருங்கொழி ஐயக் கொழிட்டுடலவாங்கிட பொட்டு... கருகருகை கொழிப்பவ... வாநொச்சசார படி உ மினாரு சமாரிசார படி உ... சயார நகைச்சார படி உ சங்குநொ படி உ... நெய் படி உ... இவைகளெல்லாம் அநிபயிலவாதது காயநெ போது அருதமருகதி கோழிசுயங்குடப்பொட்டு வேகச் சபகருவததி யிரக்கி கோழி... மலப யெடுகதுப்போட முடித்துணாததாய உலாகதி சூரணமசெய்து இரண்டு வேளையும் இரண்டுவிராசனிட தேவீரசாப்பிடவும் இது குபகதியம் பசுவினபால கோழிகுறி புளி கடுகு நல்லெண்ணெய் இவை ஆகாது இந்த ஒளஷதம் ஒருமணடலம் சாப்பிடவும் கடுகுசுலைகளதீரும்.

பூபதிச சூரணம்,

மூலகெலவிவோ பலம்	ச	மிளகு விராகனிடை	உ
பெரிவி விராகனிடை	உ	மாதளை ஒடு	உ
சாதிககாய	உ	உலவம்பிசினி	க
நாங்கொட்டை	உ	சிரம்	க
பெருமாப்பட்டை	ச	வெங்காயம்	க
முத்திரப்பழம்	க	ரிமுள்ளி விரை	க
பாம்பு	க	சூரகிவிவிர	க
அரத்தை	க	அதிவடையம்	க
பலம்புரிக்காய	க	சுகு	க
ரதகுப்பை	க	குருசானி ஒமம்	க
பாயவிளங்கம்	க	அபினி	க
இளங்கொட்டை ஒடு	ரு	வெலிபருப்பு	க

இவைசளை இளவநுப்பாச வருந்து சூரணம்செயது  
ரு கடிப்பிரமாணம் தெனிலவது வெந்நீலாவது சா  
பிட கிராணி, பித நக்கிராணி, அதிராம, சூலை, பெருமல,  
இரைச்சல, வயங்குப்பு இவ்வள தீரும், இச்சாபத்தியம்

இருமல தீர இண்டாதி சூரணம்

இண்டவோபட்டை, கண்டங்கததிரிவோ, சுளாவிரை  
வோ, சிறுநீர்க்கு சமனாகக்கூட்டி சூரணம் செயது தே  
ளில் கொள்ள இருமல தீரும்

அதிசாரககிராணிகளதீர தாடினசசூரணம்.

மாதளங்காய		மாங்கொட்டைப்பப்பு
விலவகதாய		சூதப்பூ
கிராமபு		பெருங்காயம்
சாதிககாய		எலம்
புளியம்பழம் ஒடு		பெருமரத துப்பட்டை
விளம் பிசினி	சும	பொன்முகட்டைவோ
அபினிமருந்து		கரிவேப்பிலையீர்க்கு
இருதுப்பு		வாயவிளங்கம்

## உசு வயிததிய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி.

வெந்தயம்	..	அதிவிடையம்	
சாதிபத்திரி	...	களாச சிபருப்பு	..
சீரகம்		சடைக்கஞ்சாவிரை	..
சுககு	.	கருஞ்சீரகம்	.
வெப்பாலை அரிசி		மிளகு	..

இதுகளை வகைஒன்றாகத் திரைகனிடலே உபாகமசோ  
தது யிளவருப்பாய வறுதது பொடிசெய்து வடிகட்டிக  
கொண்டு பதனம் பண்ணவும் இச்சஞ்ஞானம் எருமைத  
தயிரிலேயாவது வெய்யிலேயாவது வெந்நிலே சாப்பிட  
வும் பததியம் லக்கிரி கொழி மாக்கிஷமாக்காது பண்டிமாக்கி  
ஷம் ஆகும்

### சந்தந்திச சூரணம்

சந்தந்தம்	.	அதிமதுரம்	...
கோரைக்கிழங்கு ..		முத்திரிப்பழம்	...
சுன்னாகச்சுரம்		பொடிபழம்	..
பிலுப்பப்பூ	.	கொத்தினை சிழங்கு	.
விளாமிச்சம்		பொடிபழம்	...
வெலிப்பருப்பு ..	.	பொடிபழம்	..

இதுகளை சமஞ்ச சோதது சூரணம் செய்துகொ  
ண்டு பதனம் சாப்பா சமஞ்சக்கட்டிக் குத்து சாப்பா  
ஒரு கடிப்பியாணம் கொள்ளவும், இது தீரும வியாதி —  
சை, சால, உடம்புயெர்ச்சல, பிடிமேகம், பரிதாபம் அந்நி  
வண்ணம் தீரும

### வலமனாதிச சூரணம்

வலம்	.	தாமரைப்பூவிதகுள் இருக்க	
நந்தசீரகம்	.	ம அருமபு	..
அதிமதுரம்	..	அகிலக்கிழங்கு	
திப்பிலி		சடாமாஞ்சல	..
கோரைக்கிழங்கு ...		சந்தந்தம்	.

## உஉ வயித்திய இராஜ ரத்தினசீந்தாமணி

### மகா அசுவகெத்தி சூரணம்

கையாந்தகரைசூரணம்	விநு	திப்பிலி	விராகனி	கசு
தேவதாரம	.	நிசு	...	நஉ
ஏலம்	.	நி	அழகிபாதிழங்கு	கசு
மிளகு	..	..		

இதுகலெல்லாம இது சூரணிதான் மனாக சாகச  
ரைகலந்து விராகனிடம் பட்டியும் சீருக்கிட நி - பழக  
ரங்கள், அஸ்திசுந்தரம் தீரும

### காமாலீவீகமகமைய சூரணம்

சுககு	பலம்	சாநிபகாய	பலம்	க
மிளகு	..	கொண்டிருப்பு	.	க
திப்பிலி		சொடிவெலி	..	க
வாயவிளங்கம்		கொண்டிருக்கிறாரு	..	க
கடுக்காய	..	க		

இதுவெல்லாம இது சூரணமென க இதுளநிற  
க்கு சமனிடை அடைவாடி திறந் துப்போட்டு ஒன்றாக  
கலந்து ஒருகடி பிரமாணம் வெளிவகலந்து சாப்பிடவும்,  
காமாலீ வீகம தீரும, திசாபாதிவயம்

### தாவாககினிச சூரணம்

ஒமம்	விராகனி	நட	ச	திருநு	விராகினிட	க
பெருங்காயம்		...	...	...	..	க
வாயவிளங்கம்		...	...	...	...	க
பஞ்சலவணம்	.	க	...	...	...	க
அத்தத்திப்பிலி		ச	...	...	...	க
கடுகுரோகனி		க	...	...	...	க
கருஞ்சீகம்	...	ச	...	...	...	க
கண்டங்கத்திரி		ச	...	...	...	க
சிறுவழுதிலேவோ		க	...	...	...	க

காப்பூராதீச சூரணம்

காப்பூரம்	பலம்	உ	இலவம் பிசினி	பலம்	உ
ஏலம்		உ	லவங்கப்பாட்டை		உ
கிராமபு	..	உ	அதிமதுரம்	..	உ
சிறுநாகப்பூ		உ	சீரகம்		உ
கருஞ்சீரகம்	..	உ	முத்திரிப்பழம்		உ
பேர்ச்சம்பழம்	..	உ	சடாமாஞ்சில		உ
கடுக்காய்		உ	தானற்காய்		உ
நெல்லிப்பருப்பு		உ	செங்கழிக்கோஷ்டம்		உ
கூகைநீர்		உ	மரமஞ்சள		உ
சாதிசகாய்	.	உ	சாதிபத்திரி		உ
சிராமபு	.	உ	கொத்தமலன்	.	உ
மஞ்சள		உ	கயச்சோளம்	..	உ
காப்பூச்சிலாசிதது		உ	சாதநிரபேதி		உ
சாந்த	.	உ	கிராந்திகாரம்		உ
ஆனந்தியினி	.	உ	காடம்பனீவோ	.	உ
நெருஞ்சிவோ	..	உ	பெருப்பு நெருஞ்சிவோ		உ
நாடாராகிழாது		உ	நிலப்பனைக்கிழாது	..	உ
கோவை பழங்கு		உ	கல்லகந்தம்		உ
பொன்னாம்பை		உ	நிலாவிவோ		உ
பொன்னாக்கணியோ		உ	கிழாநெல்லிசூலம்		உ
கெதநாணியைவோ		உ	சீந்திலகொடி		உ
மஞ்சளவோ		உ	பிரமிசமூலம்	.	உ
மாக்காந்திவகு					

குதூசனெல்லாம் ஒன்றாய்க் கூட்டியிழுகது இளநீர்வார  
 நனாபிசுநனாநீய் லுணாததாய உலாகி சூரணத்திற்கு  
 மருத நாசகஸ்கலந்து உங்க சூரணம் மூன்றுவில  
 பிரபலம் பக்கணபாலிலாவது பசும் பெயரிலாவது பரசு  
 பசிகழவினாவது முத்திரிப்பழத்துடனேயாவது சாப  
 ிடவும் தீரும் வியாதி - இருபதுவகைமேகங்கரும் - மூத  
 ிகஞ்செயும் - நீரிழிவு, இதுகளெல்லாம் தீரும். பத்தி  
 பம் புளி - புகையிலைக்கவும்

## உம வயித்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி

யிலாய ந தேனி லாவது சாபிடவும் இச்சாபத்தியம் இதில  
திருமவியாதி - வாத்தகம் காமாலை பாணுவைக அன்னத  
துவேஷம் இதுகள் நங்கும்

### மகா ஏலாதிச சூரணம்.

ஏலம்	விராகனிடெ	ந	சிறுநாகப்பூ	விராகனிடெ	ந
பச்சை நாப்பூரம்		ந	சீரகம்		ந
கிராமபு		ந	கருஞ் சீரகம்		ந
லவங்கப்பட்டு	.	ந	பேர்ப்பாம்பழம்		ந
லவங்கப்பத்திரி		ந	சடாமாட்டுசி		ந
அதி மதுரம்		ந	சுகு	..	ந
திப்பிலி	...	ந	மிளகு	..	ந
கடுக்காய்		ந	தாண்டிய		ந
நெல்லிப்பருப்பு		ந	பேர்ப்பூணி	...	ந
கோஷ்டம்	...	ந	கூலாக நீர்	..	ந
சாதிக்காய்		ந	கொத்துக்காய்		ந
காப்பூச்சிவசித்தா		ந	காஷ்டாதிப்பதி	..	ந
கிரந்தி மரம்	.	ந	நல்ல மரம்		ந
விலாமிச்சம்	..	ந	பூமிச்சாச்சரை கிழங்கு		ந

இவைகளையெல்லாம் ஒன்றாகக்கூட்டி சூரணம்செய்து  
சூரணத்திற்கு நாலிலாறு பங்கு பந்தத்தினிப்பாருப்புகள்  
நது இளநீர் வாசத்தாபிசெய்து நானூறு பங்கு பந்தகு சம  
னாக சாககலையுக்கூட்டி சூரணம்செய்து அரைபண  
விலை வந்ததற்குமாய்நங்கலத்து விராவிட சூரணம்  
இளநீரிலேயாவது பச்சையிலாவது, தேனிலாவது  
பாணுவேளையும் - நாமண்டலம் சாபிடவும், பச்சையம் சிறு  
கோச - பொன்னாங்குணிலி - பிடலம் சாபிடவும் -  
பச்சையம் சோதகநாசொள்ளவும் திருமவியாதி - இரத்த  
பிரதம் - தகமெல்லாமளரிவு - இரத்த பிரதம் - சுககி  
பிரதம் - உஷணம் - கிரந்திகள் - கஷயங்கள் - சகலரோச  
மும திரும.

கொள்ளவும் தீ நம் வியாதி மேகவியாதி புரையோடின இரணம் யாவும் தீ நம் இச்சாபத்தியம்

திராட்சாதி சூரணம்

திராட்சப்பழம் பலம்	2	அலகிழங்கு	பலம்	2
முந்திரிப்பழம்	2	அதிமதுரம்		2
கெலனு பொரி	2	பெரிசம் பழம்		2
நனனூரி வோ	2	கூலாகர்	2	2
வெட்டி வோ	2	கெ. சிபநா	...	2
கோரைக்கிழங்கு	2	கலாபம்		2
சாதிக்காய்	2	சாதிப்பறி		2
கிராமபு	2	சிறுநாம்பு		2
பெருநாகப்பு	2	தாபிணி		2
ஏலரிசி	2	கொத்தமல்லி		2
விளாமிச்சம் வோ	2			

இவைகளை சூரணம் செய்து அதற்கு சர்மாத சாகுகரைகலந்து பசுவின் மாஸிலாவது பசுவின் பெயரிலாவது தென்னாவது திருசடிப்பிமாணம் சூரணம் இணைக்கையுள் சரப்பிடவும் இதற்களிற் தீ நம் வியாதி தாக்கம் பாணம் கொகம் காமாலை ரததமுத்தியம் உள்ளங்கையொரிச்சல சிறுநாமஞ்சள நிறமாயிங்ெறு கலைசி நுகிருப்பு முாசு(௨) இது களத்தீ நம் கடுமபத்தியம்

ஏலாதிச சூரணம்

ஏலம்	விளாக்கிடை	ய	தாபிணி	விளாக்கி	ந
கிராமபு	2	ய	மிளகு		ந
தாளிசபத்திரி	2	ய	சிறுநாகை		ந
திப்பிணி	2	ய	சிறுநாம்பு		ந
காகடைசெங்கி	2		இந்தாப்பு	2	ந
வளைபுலுப்பு	2		பெட்டிபுலுப்பு		ந

இதுகளெல்லாம் சூரணம் செய்து தாக்கரை முன்று பலம் கலந்து விளாக்கிடை சூரணம் எடுத்து பசுவின் பெயரிலாவது

# ௨௮ வயித்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி

## ஈளை இருமலுக்கு சூரணம்.

சுககு	பலம்	க	தாளிசபத்திரி	பலம்	௨
மிளகு	...	க	கொடிமுத்திரிகை	...	௧
திப்பிலி	...	க	சிரம்	..	
ஏலம்		உ	கோஷ்டம்	...	...

இவைகளை சூரணம் செய்து சேலம் சாககரை சமனாய்சே தது சாப்பிடவும் தீரும வியாதி-இருமல பித்தவாடவு பி சூலை சத்திசூனம்ம இசாபத்தியம்

## தாளிசபத்திரிசூரணம்

தாளிசபத்திரி	பலம்	ய	லவுங்குப பட்டை	பலம்
கிரிகடுகு	..	க	அங்குரி காம	...
திப்பிலி	..	ச	யாளைத்திப்பிலி	
கோஷ்டம்	...	க	சிரம்	...
கொத்தமலலி	.	ச	கிராமபு	
வாய்விளங்கம்		ச	ஏலம்	.
சாதிக்காய		க	சட்டாமாஞ்சில	
சோம்பு	..	க	வால மிளகு	.

இவைகளை யெல்லாம் சூரணஞ்செய்து சாககரை சமனாய்சே தது உருதுகொண்டு செய்யிட்டு இரண்டு வேளையும் பபிடவும் தீருமவியாதி அளபுசா மதாசம் பித்தவெடலை பித்தபாண்டு கிராணி விமமல விககல கைகாலெரிவு இவை களெல்லாம் சாரசமாசும பத்தியம் புளி - புனகூரகா

## நிலாவிரைச சூரணம்

நிலாவிரை	பலம்	1	மிளகு	பலம்
சுககு	.	ச	வாய்விளங்கம்	.
ஓமம்	.	ச		

இவைகளை சூரணிததுகொண்டு சாககரை பலம்-நீ தே தது ஒரு கரணடிபிரமாணம் இரண்டு வேளையும் வெநீரி



கொள்ளவும் தீநம் வியாதி-மேகவியாதி புரையோடின இரணம் யாவும் தீநம் இச்சாபத்தியம்

திராட்சாதி சூரணம்

திராட்சப்பழம் 1 லம்	2	அலகிழங்கு பலம்	2
முந்திரிப்பழம் ..	2	அதிமதுரம்	2
நெல்லு பொரி ..	2	பரிசுசம பழம்	2
நனனூரி வோ	2	கூடைகீர் ..	2
வெட்டி வோ	2	நெய்யுறுபு ..	2
கோரைக்கிழங்கு ..	2	நெய்யுறுபு ..	2
சாதிக்காய	2	நெய்யுறுபு ..	2
கிராமபு ..	2	சிறுநெய்யுறுபு	2
பெருநெய்யுறுபு	2	நெய்யுறுபு ..	2
வெள்ளி ..	2	கொத்துமலர்	2
விளாமிச்சம் வோ ..	2		

இவைகளை சூரணம் செய்ந்து அழகு செய்யாக சாகுகரைகலந்து பசுவின் பாலிலாவ் பசுவின் பெயிலாவது தெனிலாவது இருகாடிபிமானம் சூரணம் இரண்டுமேனையும் சாப்பிடவும் இதுகணிதீநம் வியாதி நாசகரம் பாண்டு போகம் காமாலை முதமுததியம் உள்ளவரையெரிசல சிறுநீரம்ஞ்சள நிறமாயிருந்து கலைசூகிருப்பு முதலாக இதுகணிதீநம் கடுப்பத்தியம்

வலாதிச சூரணம்

எலம்	விராகனிடை	2	நெய்யுறுபு	2	விராகனி	2
கிராமபு ..	2	மிளகு ..	2			2
நாளிசத்திரி	2	சிறுநெய்யுறுபு	2			2
நெய்யுறுபு ..	2	சிறுநெய்யுறுபு	2			2
காகடைசுவகி	2	இருதுப்பு	2			2
வலையுறுபு	2	பெட்டிபுறுபு	2			2

இதுகளை எலம் சூரணம் செய்ந்து சாகுகரை மூன்று பலம் கலந்து விராகனிடை சூரணம் எடுத்து பசுவின் பெயிலாவது தெனிலாவது இருகாடிபிமானம் சூரணம் இரண்டுமேனையும் சாப்பிடவும் இதுகணிதீநம் வியாதி நாசகரம் பாண்டு போகம் காமாலை முதமுததியம் உள்ளவரையெரிசல சிறுநீரம்ஞ்சள நிறமாயிருந்து கலைசூகிருப்பு முதலாக இதுகணிதீநம் கடுப்பத்தியம்

## மௌ வயித்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி

### ஈளை இருமலுக்கு சூரணம்.

சுககு	பலம்	க	தாளிசபத்திரி	பலம்	௨
மிளகு	...	க	கொடி முத்திரிசை	...	௨
திப்பிலி	..	க	சரசம்	..	௩
ஏலம்		௨	கோஷ்டம்	...	௧

இவைகளை சூரணம் செய்து சேலம் சாககரை சமனாய்சோதது சாப்பிடவும் தீரும வியாதி-இருமல பித்தவாயவு பகக சூலை சத்திசூனம்ம இச்சாபகதியம்

### தாளிசபத்திரிசூரணம்

தாளிசபத்திரி	பலம்	யி	லவுநிபபிடடை	பலம்	௧
திரிகடுகு	..	க	அங்குரா காரம்	...	௪
திரிபலாதி	.	க	யானைதிப்பிலி	.	௧
கோஷ்டம்	..	க	சரசம்	...	௧
கொத்தமலவி		க	கிராமபு		௧
வாயவிளங்கம்		ச	ஏலம்	.	௧
சாதிக்காய		க	சாமாபுசில		௧
சோம்பு	..	க	வால் மிளகு	..	௧

இவைகளை மெல்லாம் சூரணஞ்செய்து சாககரை சமனாய்சோதது சாப்பிடுகொண்டு மெய்யிடு இரத்தி வேளையும் சாப்பிடவும் தீருமவியாதி அஸ்திசாரம் தாகம் பித்தவெடடை பித்தபாண்டு கிராணி விமமல விககல கைசாலெர்வு இவை களெல்லாம் சாங்கமாதும் பததிமம் புளி - புசையாசாது

### நிலாவிரைச சூரணம்

நிலாவிரை	பலம்	௪	மிளகு	பலம்	௧
சுககு	.	க	வாயவிளங்கம்	.	௧
ஒமம்	..	௪			

இவைகளை சூரணித்துக்கொண்டு சாககரை பலம்-௫ சோதது ஒரு கரணடிபிரமாணம் இரண்டு வேளையும் வெநீரில்

பீய - நிகழ - காமாலை குரடம் கடியம் பாண்டு அதிக  
நாகம் - சரீரநடுக்கம் இந்தவியாதிகளெல்லாம் தீரும்

### அகவகைநதி சூரணம்

திராமபு	விராகனிடை	க	காளிபதரி விராகனி	௫
நாகபு	.	உ	பெருஞ்சீகம்	௬
ஏலம்		ங	கொத்தமலி ..	௭
வவுங்கப்படை		ச	மிளகு	அ
சிப்பிலி		யசு	அழுகருவோ ...	சுச
கக்கு	.	ஙஉ		

சேலததுசாக்கூரணம் இச்ச சோதது வெய்யலில் உலர்த்தி  
நூணஞ்செய்து சாகையோடு கலந்துசொண்டு யயிலா  
யது நேனிலாவது சாப்பிடலாம் தீரும்வியாதி - நுமல  
கரம் உஷணம் முதலான சகலவியாதிகளும் கொடுந்  
லாம். இதில் அழுகருவோ சரீரவெய்து கொள்ளவெ  
ண்டியது மற்ற வகைகள் இளவநுபாய செய்வும் இச்சா  
டகதியம்

### அறுவகைச்சூரணம்

சீரகம்	பலம்	க	சினாலவுங்கப்பா டை பலம்	க
அதிமதுரம்		க	சதருபை	க
திராமபு		ர	கொத்தமலி ..	௬
கருஞ் சீரகம்		க	சீனி நறவண்டு	யஉ

சூரணம்வெய்து சொண்டு அநதி சரீரவெய்தவும் தீரும்  
வியாதி - குலை எரிவு பெருகவளி சிரகமெய் பித்தநாண்ட  
ண்ணாபாயச்சல பெலன் நித்திரைகம உண்டாகும் கிரு  
பிபூசகி இடுபுவுலி கலுடைப்பு பித்தம் செவியெய் தேத  
நம்ம தொண்டைப்புண பரீரத்தின நீரகட்டு இவையெல  
லாம் தீரும் இச்சரபததியம்

அ

## அட்டவணை

விஷயம்	பக்கம்	விஷயம்
மேகவியா திகளுககுதிலக		காதிலசிழுவா-தலு ககு
கடமபையிலேஎண்ணை எசு		எண்ணை ..
மேகத்தினுவினேததவாகளு		சிகதாதிஎண்ணை ...
ககுநலலெண்ணை	”	நினவுககுபூசஎண்ணை
குளிரசசிஎண்ணை	எஎ	கண்டமாலைககுஎண்ணை
மண்டைகுடை+சலுககு		அரககெண்ணை ..
எண்ணை	... ”	

தஞ்சாவூர்

இந்து குடுமப

அனுபோக

வைத்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி

அட்டவணை (முதற் பதிப்பு)

இரண்டாமபாகம் அச்சிட்டு வருகிறது

விசேஷமாயிருக்கும்

# அட்டவணை.

எ

பக்கம்	விஷயம்	பக்கம்
கணம் உபபிசமகோழை	விலவாதிமாததிரை	௬௫
டம் இளைப்புகுமருந்து	இரச்செந்தூர்	
நததோஷமவலிப்புமலக	மாததிரை	.. ௬௬
கட்டுக்குமருந்து	பாலசஞ்சீவிமாததிரை	..
நதமவயறுவலிசெறியா	இராமபாணககுளிகை	..
மாந்தத்துக்குமருந்து	ஏலாதிமாததிரை	.. ௬௭
நதவலிப்பு காககை	இரும்புகஞ்சஞ்சுரணம்	..
வலிப்புக்குமருந்து	சஞ்சீவிக்குளிகை	..
நதவீக்கமவிஷவீக்கம்	பேதிமாததிரை	.. ௬௮
ரமநீரகட்டுக்கு		
கியாழம் ...	எண்ணைவகைப்படலம்	
பபலமாந்தத்துக்குமருந்து		
முாதாதிக்குளிகை	ஜாதிகாயஎண்ணை	௭௦
ககலவயிறுறுக	கொதிப்புகணத்திறகு	
கடுப்புகு	எண்ணெய்	.. ௭௧
தக்கடுப்புகுமருந்து	மாந்தப்பொருமலுக்கு	
திமதுரமாததிரை	எண்ணெய்	..
ஜமிாதசஞ்சீவிக்குளிகை	எரிகணத்திறகுஎண்ணை	௭௨
பதிக்கு அமிாதசஞ்சீவி	முகக்குகணத்திறகு எண்	
லிங்கக்குழம்பு ...	னெய்	..
பதிமாததிரை ...	உலாந்ததேகத்திறகுமபதி	
பதிபூபதிமாததிரை	னெட்டு கணமவெடைசுர	
லாதிமாததிரை ...	த்திறகு எண்ணெய்	..
டவாதிமாததிரை	தோஷமஒனபதுமாந்தம்	
தபூராதிமாததிரை	ஒனபதுபதினெட்டுகணத	
காடாசுழிமாததிரை	த்திறகுஎண்ணை ...	௭௩
கோரோசனைமாததிரை	மாந்தகோடரிஎண்ணை	..
ஞ்சீவிக்குளிகை	தேங்காயஎண்ணை	௭௪
ரோசனசணபகப்பூ	மாந்தத்திறகுநலவெண்ணை	..
மாததிரை ...	சூரியப்புடநலவெண்ணை	..
ஸதுரிமாததிரை	சனனிசுரத்திறகுவேப	
நருமாததிரை ...	பெண்ணை	.. ௭௫
பூரமாததிரை	கரப்பாணுகுஎண்ணை	..

உ

நஞ்சாலூ

இநதுகுடுமப அனுபோக

வயித்திய இராஜரத்தினசிந்தாமண்

அட்டவண்ண.

விஷயம்.

பகசம்

விஷயம்

பகச

சுததிவகைப்பாடலம்.

பவழசுததி	கூ	அஞ்சனகரலசுததி ..	ய
விங்கசுததி ..	,,	ராசுததி	
கெவுரிகுததி	,,	நாமபரிசுததி .	
வீரசுததி	,,	ராசுததி ..	
பூசுததி	,,	காந்தசுததி .	
வெள்ளைசுததி ...	ய	காரீயசுததி ..	
சூழினைபலவிசுததி	,,	பொன்னிமிளைசுததி ...	
சிலைசுததி .	,,	அபிரேசுததி ..	ய
அரிகாசுததி	,,	சலமதசுததி ...	
சிலாசுததி ..	,,	பொவாசுததி .	
சலநாரிகுததி .	,,	சேருபொட்டைசுததி .	
தெருட்டசுததி	,,	சிவதைசுததி	
சிலசகாரசுததி .	,,	அமுநகுறவோசுததி .	
பெரிகாசுததி	,,	அறுபதனாஸசரகசுததி,	
குக்கிலசுததி	,,	பசமசுததி	
சூழிகுகுகசுததி ...	ய	கெந்தகசுததி	
காரததுகசுததி ...	,,	சாளகமசுததி ..	ய
கெந்திசுததி ...	,,	வெள்ளைபாஷாணமசுததி .	
பசமசுததி	,,	நாநிலைகமசுததி .	
முடிதாசுததி .	,,	மனெசிலைசுததி ...	
தாரகிங்கசுததி ...	,,	துததமதுருசுததி ...	
தொட்டிப்பாஷாணமசுததி,	,,	வெவசாரமசுததி .	
மயிலதுததமசுததி ..	,,	கமரிசுததி ..	
துருசுததி ...	ய	எலிபாஷாணசுததி .	
சகஸதிப்பேதிசுததி	,,	குங்கிலியசுததி	



1463

## மக்கியகவனிப்பு

1275

என நண்பர்களே கவனியுங்கள்.  
அதிகததில் கண்டிருக்கிற பிரகாரம் கைகண்ட  
பொருள் ஒளவைகளைச் செய்துகொண்டு வருவதாக  
நிலைவாங்குவதும் தாமதமே வந்ததென்பதற்கு யா  
தொருதையிராது.

### சரசமானபல்நோயினபொடி

பொட்டளம் 1 - கரு கிறையம் 0—2—0

வியாபாரிகள் 25 பொட்டளங்குறை

யாமலவாங்குபவர்களுக்கு 2—8—0

தீருமவியாதி பலநோய் வருவதற்குத் தீவிரம் தல நா  
றம் பல ஆடுதல் இப்போட்டவியாதிகள் நீங்கும்

### கைகண்டவிலவாதித தயிலம்

புட்டி ஒன்றுக்கு கிறையம் 0—8—0

மொத்தமாய் 10 புட்டிவாங்குபவர்களுக்கு 4—6—0

தீருமவியாதி கண்களிரச்சல கால்களிரச்சல வயிற்று  
யம் மண்டைக்குடைச்சல இதுகளநீங்கும்

### மற்றொளவுதங்களை எல்லாம் கைநோட்டிசில தெரிவிப்போமாக.

சுகப்பூ, பிளங்கு சிலோன, மோமென, ரங்  
கோன, இன்னம் அனேக தேசங்களுக்கும் அனுப்புகிறபடி  
யால் வியாபாரிகளுக்கு மொத்தமாய் அனுப்பும் விஷயத்  
தில் போஸ்டேஜ் சராஜ் எங்களுடையது

சென்னபட்டினம் கிருஸ்துவர்களுள் வடமலை  
மேஸ்திரி வீதி 17 - வது நெ. வீட்டில் பெற்றுக்கொள்  
ளலாம், வேண்டியவர்கள் மணியாரடா அனுப்ப  
வேண்டியது ரிப்பிளை எழுதுபவர்களுக்கு  
பதிலைத் தரவுகிடைக்கும்

1896ஆ

ஏப்ரல் மீ }

இப்படிக்கு

கோ. இலட்சுமண முதலியார்.

# அட்டவணை.

விஷயம்	பக்கம்	விஷயம்	பக்கம்
தங்கபறபம் ..	௩௮	குழந்தைகளுக்குபேதி	
நிலஆவாரைபற்பம்...	"	கரு ..	௪.
காரியபறபம் ...	௩௯	சுரத்துக்குஆனந்தவைவரவ	
பவழபறபம் ...	"	விஷ்ணுரத்துக்குகுளிகை	௪௪
கலனகொம்பு பறபம்	"	சன்னிகுரத்தனதிககுளிகை	
குமற்பறபம்	௪௦	சுரத்துக்கு ஏலாதிகுளிகை,	
சீமைகலனாபறபம்	"	சீதசுரத்திறகு குளிகை	௫௪
நாட்டுக்கலனாபறபம்	"	சுரத்திறகுமாததிறை	,
அரிதாரபறபம் .	௪௧	வாலசஞ்சீவிமாததிறை	,
பொட்டிலுப்பபறபம்	,	வேறுவிதம்	௫௬
கலலுப்பபறபம் .	"	பிள்ளைகளுக்குசுரத்திறகு	
வெள்ளைபாஷாணபறபம்	"	மாததிறை	.
பூரபறபம் ...	௪௨	பெருவாரிகாயச்சலுக்கு	
		மாததிறை	
<b>மாததிறைவகைப</b>		விஷ்பேதிக்குமாததிறை	
<b>படலம்.</b>		கோரோசனைமாததிறை	௫
பேதிக்குபூபதிமாததிறை	௪௩	சின்னயேலாதிமாததிறை	
வயறுவலிகுமாததிறை	,	சுரத்துக்குமாததிறை	
இரவு அயராதுமாததிறை	"	பாலபூபதிமாததிறை	
வெட்டிவோமாததிறை	௪௪	வாலசஞ்சீவிகுளிகை	
நாலாழறைகாயச்சலுக்கு		பஞ்சுரத்தினகுளிகை	
மாததிறை	"	<b>குழந்தைவாகடம்</b>	
குளிர்காயச்சலுக்கு சீதா		இருபத்தொன்றுமாந்த	
ராபபாணம் .	௪௫	ரோகமவகை .	௫௭
கிறுண்வச்சிரகபாடமாத		மாந்தரோகங்களினகுணம்	
திறை ...	,	மாந்தத்துக்குபச்சிஷை	
ஜனனிசுரத்திறகு மகா		சாறு	௫௮
வைரவாசம் ...	௪௬	மாந்தத்துக்கு குழம்பு	
காயச்சலுக்கு பர		மாந்தத்துக்குகுடிநீர்	
ருத்திராசம்	௪௭	மாந்தத்துக்குகியாழம்	௫
ரங்களுக்கு அழகிய		மாந்தத்துக்குகுளிகை	௫௬
ககனகுளிகைகள்	"	அறுபானம்	..
தகள் சுரத்திறகு		உளைமாந்தம் உடசுரமளலு	
திரபேதி ...	௪௮	புரிககிக்குமருந்து	௫



**அட்டவணை.**

ந

விஷயம்	பக்கம்	விஷயம்,	பக்கம்
சிவதைசுத்தி	யரு	ஏலமனாதிசுரூரணம்	உசு
ரணனெயசுத்தி	,	நாயசசலகிராணிககு மாத	
ஊமததலாவிரசுத்தி	,,	ளசரூரணம் . .	உஎ
சுக்குசுத்தி	,	முலததுக்குரூரணம்	உஅ
ரட்டகெட்டடைசுத்தி	,	திஞ்சிசுரூரணம்	,,
மாசிகநாயசுத்தி	... ,,	பாங்கிபட்டடைசுரூரணம்	,,
<b>சூரணவகைப்படலம்.</b>		பட்டம்போடுமவகை	உக
சாததிறஞரூரணம்	யசு	<b>செநதூரவகைப்படலம்</b>	
அசுவகெந்திசூரணம்	யஎ	அயகதாசசசெநதூரம்	நய
அறுவகைசுரூரணம்	,	அபசசெநதூரம்	,,
நேரிருமலுகஞரூரணம்	யஅ	அரிதாரசசெநதூரம்	நக
ரளிசபத்திரிசூரணம்		காடிக்காசசெநதூரம்	,,
லாவிரசூரணம்	,,	லெக்கசசெநதூரம்	நஉ
ரட்டசாநிசூரணம்	யசு	ராளகசசெநதூரம்	,,
லாதிசூரணம்	,,	ரபசசெநதூரம்	,,
எலாதிசூரணம்	உய	ரட்டமாநுதசசெநதூரம்	
ராதிரசூரணம்	உ	ரம் . .	நக
அசுவகெந்திர		அயககாசசசெநதூரம்	,,
சூரணம்	உஉ	கலஓபபசெநதூரம்	நச
லைவிகமகலரய		மட்டசெநதூரம்	,,
சூரணம்	,,	பட்டசசெநதூரம்	நரு
ரவாகமினிசூரணம்	,,		
ரௌகாநிரசூரணம்	உந	<b>பறபவகைப்படலம்.</b>	
வறுதிஞ்சிசூரணம்	,,	திசபறபம் . .	நசு
பட்டசூரணம்	கூக்குடா	அண்டபறபம்	,,
திசசூரணம்	உச	அரிதாரபறபம்	... ,,
புதிசசூரணம்	உரு	தாளகபறபம் .	நஎ
நமலகிரிண்டாதிசூரணம்		தாளகபறபம் . .	
சூரணம்	,	கெநகபறபம்	,,
நிசாராகிராணிகளூரணம்		நாமபபறபம்	
மாடினசசூரணம்	,,	வங்கபறபம்	,
தநாதிசூரணம்	உசு	துஞ்சபறபம்	,

விடைசெந்தூரததைசோதது சென்னாஒன்றுசகு வ விராக ;  
விடை ஒருகாளைசகு ஏழுவிளை கொடுக்கவும் பாண்டு  
வகை சோகை வெல்லாமதீதும்

### அரிதாரச செந்தூரம்.

ரசம்	.	விராக	க	அரிதாரம்	விராக	க
கெடுகம்	..	..	..	மனசு		க

தாமபுரம் விராகவிடை கடு யெடுதது யீசனாகு  
பேரல தட்டி முடித்து பொடியெய்துகொண்டு மீமருந்  
துடன் செப்புப்பொடியும் கூட்டி வெருபயபாஸ விட்டுப்  
புது கலசத்திலிட்டு சிலமணசெய்து ஒரு சாமம்  
மேலே பொட செதுரமாகும்.

சுககு		விராகனி	..	நிபயினி	விராகனி	க
மிளகு	.	.	.	ச		

இவைகளை பொடியெய்து மேலபடி செந்தூரத்துடன்  
கலந்து இரண்டு பணவிடையெடுத்து வெகு சாககரை வெ  
ல்லம் இஞ்செச்சா இனுகளில் மதாசியும் ஒன்றில் கொடுக்க  
வல்லாம்

### காடிகாரச செந்தூரம்

காடிகாரம் விராகவிடை 3 | சிந்திலை கம் விராகனி. ந

இரண்டையும் பொத்து அரைநறும்கொண்டு பண  
விடை அல்லது அரைபாஸிவிடை சாம லாயிலாவது  
சென்னிலாவது கொடுக்கவும் பதபயபாஸ — சாம, சன்னி  
பாடிக்கு சுக்குகதுளாவது பனவெல்லமதீதாவது கொடு  
சவும், உதிர்செய்யல், விடாய்ப்பம், அண்டவாநம், வாந  
சன்னி, சிலேந்தாமம் சாததுசகு துளசியிலையில் கொடுக்க  
வும் பததியம் மாமிசாநிகளி சோகக்ககூடாது.

### லோகச செந்தூரம்

அரப்பொடி கொண்டு வந்து நூல் எலும்பிச் சம்பழம்சாற்றில் இரண்டுசாமம் ஊரலி கத்து உழி குழி கல்லில் போட்டு நெலவிகந்தா லுறவிட்டு அரைத்து விழ புடம் போடச்செந்தூரமாம் லாண்டு பாண்டிபட பண்டி வலத்திவ கொள்ளவும், சோய்க, காமாலை திரும் கடுமபத தியம்

### தாளகச செந்தூரம்

தாளம் வேணது சொண்டு வந்து அபிபபுகூட்டி புதுசசட்டி யைக்காயவைத்து சூட்டு கொட்டி பைபு போட்டு முளறு முருங்ககழி லுறவிட்டு லாந்து சழிகருக்கி அரப்பழியல் உடம்பு பபபப செந்தூரமாம் அதையெடுகது சிமிளில் வைத்து கொள்ளவும் மேகததேசாடுகட்டி ன வியாதிகு ல செந்தூரமாம் வெட்டைக்கு இளநீர் பண்ணிடை கொட்டி கொடுக்கவும் பிரமியததுக்கு சீனிசாமகலையில்லவது பசுநீர் கொய்யில வதுகொடுக்கவும் தகபி கந்தாக்கு விவயிலைகொட்டி ரத்தி பண்ணிடை கொடுக்கவும்

### ரசச செந்தூரம்

ரசம் விராசனிலை ௪ | கொத்தம் விராசனிலை ௨  
மனோசிலை ௨

முருங்கயிலைச சாவிட்டரைத்து வழிகது குறை செயது அந்த குறைகுளளே முளறுசாத்ததுகட்டி வழித ததை வைத்து சீலையிட்டு பொட்டளம் சட்டி சட்டியில் மணல பரதிகொட்டி அந்தகுளில் வைத்து மேலேமணல கொட்டி அபிபபிவ வைத்து முளறுசாமம் எரிந்த சட்டி மேல கைவைத்துப் பாரத்தால் மணல கூட்டதின பிறகு எடுத்தால் செந்தூரமாமாம்

சண்டமாருதச செந்தூரம்

கெந்தகம்	விராகனி	க	விவரம்	விராசனி	அ
ரட்சசெந்தூரம்		க	வீரம்		க
பூரம்		ச	சககக		ச

இவைகளை சுதழி செய்து கலவத மீளிடும் இருசாமம்  
அரைக்க வானம் பவழ சிமமாகும் இக்கசெந்தூரதலத்தி  
கனகயிர் அடைத்துவைத்துக்கொண்டு பணவி கட்டசெந்தூ  
ரம் பெயன்வாழ்பபழத்தில் கடுவிடவைத்து விழுங்கிவிட  
வும் இதில் திருமணியாதி சளனிபதி முனதூர அரிசாரப்பெ  
தந்தம் வாங்குகள் சூலை பாரிசவாயவு பாண்டு விரவா  
முக்கூதல், சாராலை, போதை, புத்தம், அலவரனனி,  
புணர்வாதம், பதிவிடும் குடிமம், தாப்பாம்புகடி, பூர  
கடி குளமங்கல், சாசுரவாசி, சூசிகவாயவு, அரதி, கறு  
தம் புண, விராதி, வெடிசூல், பசியாம சூலையிவு, பச  
வலி, மகோதிம மண்டலகுத்தல், குழிவைவி, குராக  
னடவலி, கண்டமால், தாபாடி, எலிகடி, வல்லிவிப்புருதி,  
பெருஜோரம், பிச்சம், துண்டவாசுடி, கலப்பான், மதுமெ  
கம், இலவாண்டாயும் தும் கமெபத்தியம் மறுபத்தித  
தில் மிளகு சிறகிசெந்தூரபுரிசு அருணகடலை  
நீலம் இலவஞ்சுதம் சிவாமாசுப பபாட்டு சூவருத்து  
சண்டலிவிடும் தாசுடிபுரான் மறுபத்திபத்தில இரு  
வளைபாற அலாந்தூரம் பிபாணம் குடிததுவாதினடி  
இரண்டொன் சிவாயிதிட்டி தாசுடிததுவாதினம் பண  
வும் இருவாத்ததுக்குடைய எண்ணெய் பணசூனம்

அயகதந்தசெந்தூரம்

பலககககம்	விராசனி	ப	பிரம்	விராசனி	ய
அலாப்பொடி		ய	பிரம்	...	உய

இவைகளை கற்றுழைந்து சாறுவிட்டு ஆறுசாமம் அரைத்து சின்னபிலையாய்பண்ணி உராவைசது சட்டியில் சடாக்கினியாய ஆறுசாமம் எரிகற ஆறுவிட்டு எடுத்தது அரைக்கமற்றாறும் உராவைவிட்டு சததாரைதர்த்து வேண்டியதை உரவதெடுப்பாடு இரண்டு சாமம் அரைத்தது சிவாம்பலையெழுதாடி உரவத 10-யெருவில் புடம உரவிட்டு எடுத்து சததாரைவிட விளக்க பலக சேர்த்து உரவதில் துணிக் கொதுதார வைத்தகொண்டு உரவதில் உரவிட்டு கொடுக்கவும் அரப்பொடிபழ சதாரைல சுத்திவரையவும்

கருபுபுஷேந்திரம்

அவ்வாறு பதிலிக்கும் மரபாகியது, எய்திடலாது இல்லம்  
யும் (பாடல்களிலும்) அடியும் இல்லம் இவ்வாறு சமவெளி.  
கிலிட் அல்லது தத்துவம் அல்லது அல்லது முதல்பொருள்  
பொருள் அல்லது எய்திடலாது அல்லது எய்திடலாது

உ.பு.செ.ந.நா.நா.

செவ்வாய் நாளன்று ஆதித்யாபொய்களை காண்பார் ;  
உடைய அழகுக்குப்போக கொஞ்சமதவா நீர் அலகிப்போட  
வெடமல் வகையாகவதது அப்பொய்களை உதவிப்பாடி  
தன சடையினைப்போட்டு அப்பொய்களை என் னாறவற்ற அடி  
லகொஞ்சம் கொஞ்சமாய்விட்டு உதவிப்பாடி பரிசு உதவி  
விடக்கொடுக்கக்கொடுக்க அது நுட்பம் உதவி அலகியெ  
சத்தக வதநிப்போட்டு ஆதித்யாபொய்களை காண்பார்  
என்கது உதவிவதையு வெடயிற் றாமல் உதவிவதில்  
சிலைமனசெய்து அவிடமுமில் புடமப்போடவும் செவ்வாய்  
மாலைமட்டும்தான் நுபபதிருப்பார் படம்போடவும் எட்டாவது  
அலகி கட்டிபுடக்கத்துக்குப் பிறகு அலகியை உதவி

பெரியதாய்செபது காயவைத்து தீ அதிகமாய் போ  
ல இரண்டு மூன்று விட்டடி 19 ல் போடப் போட அமதிரு  
பாதி இருமல சுயாச காரமாய் ராமம் வற்றுவ  
மயசுகம் சூதகவலிமுதலான நங்கு கொடுக்கவும்

காந்தச செந்தூரம்.

ஊசுகாந்தசுத எலுமிச்சம்பழம் 1 நாறு அரைத்து கர்  
வைத்து கெஜபட்டம் போட்டு சொதுமாகும் எருமைப  
ல அரைசோகம் பசுசி ஆடைபெடுகாமல சாகவீச  
ரம்போட்டு கொடுத்த பதநீர் மாயி நகரீ வாரிம மு  
ள்ள நீர் சுருக்குதநீரும்

செந்தூர வகைப

படலம் முற்றறு

## இராஜரிஷி அனுபோக

நானகாவது

பற்பவகைப்படலம்.

இரசபறபம்.

இரசம் விராகனித இரணுவொங்கி மஞ்சள பொடி செயது இரணுவொழிதை அரைத்து ஊதப்போட்டு பனம் டடையையாட்டி பிழிந்து மூன்றுசாமம் அரைத்துவில்லை தட்டியெய்யலில் காயவைத்து நட்டில் வைத்து ஒடுமுடி மூன்று சீலைமணசெயது கோழிபுடம் போடபறபமாம் இர தபறபம்மேகம் உலக க்கும அனுபாஸம்வொலசதில் கொடுக்கவும் இரசரபத்தியம்

அண்டபறபம்

மூன்றுமுட்டை லீங்கம் சயசொந்தா மவசை க க்குட்டு மூன்று பங்காக்கி மூன்றுமுட்டைகளுள் போட்டு சிறு சீரையரைத்து கவசம்பண்ணி அநீரமேல சீலைமணசெயது காயவைத்து விவாட்டி சீழை மேலே டு விவாட்டி புடம் போட்டுயெடுக்கவும் அனுமானம் சுககு மிளகு திப்பிலி தாளில் கறகண்டு அலலது சாககரை பலம் 2 லேகியமாறு கிளரி சிறுநெலவிககாய களாசதிக காயளவுக்குளவைத்து வேளை சாப்பிடவும்

அரிதாரபறபம்.

அரிதாரம் பலம் க சுண்ணாம்பில் எ தரமசுத்திசெயது வெள்ளைத்தையோடு சோத்து தூள்பண்ணி விரிதிருல அ

வீலசெய்து மடு எடு வில ஒருமுழுபுடம் போ  
மவியாதி ஈனை காசம் நாயகடி சுககிலவைத்து

புழம்

### தாளகபறபம்.

தாளகமபலம் வ சகாந கணனும்பில சுத்திசெய்து  
செம்பருத்தியிலே சாறுவிட்டு சாமம் அரைத்து பிலைதட  
டிகாயவைத்து பூவரசாபட்டையை சுட்டு கருகலாயிருக  
கும்போது ஒருசலசத்தி அரைப்படி சாமபல போட்டு  
அதனமேல் பிலையையவைத்து அகனமேல் அரைப்படி சாம  
பலவைத்து ன்றைய அப்பி விலை போட்டு மூடிகாயவை  
த்து ஆறுவிட்டடியிலுடம் போடவும் கடுமபத்தியம்

திரும வியாதி இரும் சமம் சுவசகாசம் மந்தாகா  
சம் இவைகள் தீரும்.

### தாளகபறபம்.

பணிபோபடி க குடி போடிபுணடு சாறுயாபடி க இரண  
டையுங்குந்து ஒருபுது ஈனையில ஊதிக் க பலம் தாளக  
த்தை ஒரோட்டியாயவாய்கி நானிலைகாட்டி சாறுகளுள்  
ஈனை அடியில ஈட்டாதபடி மருதைமத்தியில தொங்கவி  
டு தென்ன மட்டைவிரசால் எரித்து சாறுகணடினபிற  
காளசதூதயெடுத்து யிணுககிடரி சாணிகளுள் வைத்து  
பாறுசிலை மணசெய்து அ எருவில் அரையெ அரிககால் மு  
ட புடம்போட பறபமம்

திருமவியாதி சுரத்தாக்கு ஒரு அரிசிசாடை ஒரேவிசை  
காடுகவும் நாளபட்டசுரங்கெள்ளலாம் தீரும் வயற்று  
வகிக்கும் கொடுக்கலாம் இச்சாபத்தியம்.



## கெததகப்பம்

புளி நுனியிலையை மாங்காய்கூட்டம்  
நெலவிகராய கெததகத்தை அதற்குள்ளாகப் பொ  
சீலைமணசெய்து முழுப்புடம்போட பறபமாகும் சகலம  
கத்துக்கும் நெய்யில் கொடுக்கவும்

## தாபரபறபம்

நீர்மேல பச்சிலையும் வாள்முஞ் சோததரைத்து சல  
விகவசம்கட்டி முப்பது விரட்டியில் புடம்போட பறப  
மாகும்

## வங்கபறபம்-

சுககானகலை முரிக்கலைச்சாரவிட்டு ஒரு தேங்கா  
ளவு அரைத்து அதற்குள்ளாக வங்கத்தைவைத்து நன  
றாய் காய் வத்து அதிமைமே கருப்புச் சிறுட்டத்தை  
தேர் விட்டரைத்து பூசிக்காயவைத்து கெஜப்புடம்போட  
பறபமாகும்

## துருசுபறபம்

துருசுக்கட்டிக்கு அம்பாம்பசார் சியிலை பதினைதுள்ள  
கவசம்செய்து காயவைத்துப் புடம்போட பறபமாகும்.

## தங்கபறபம்

ஆயாந்தராமரை அரைத்து தேங்காய் பிர்மாணம்  
உண்டாக்கித்து கங்கதரட்டை மதலுள் வைத்து கா  
டெரு இருபதில் புடமிடவும்

## நில ஆவாரைபறபம்

நிலாவாரைச்சூலம் கொண்டு வந்து நிழலிலுலாத்தி  
பொடிசெய்து சுரக்குகையில்டைத்துக்கொள்ளவும் இட

கொஞ்சம் சாவிட்டு மேலே சீலைமணசெய்து முழுப்புடம் போடவும்

### அரிதாரபறபம்

பொன அரிதாரம் பலம் ஒன்று கொண்டு வந்து பிரம்ம கண்டி பாலில் தடவி வைக்கவும் இப்படியே பதது தினம் கடவி காயவைத்து பின்பு புனியனகிராணி கொண்டு வந்து கொளுத்தி இரண்டுபடி சாமபலெடுத்தது ஒரு குடுவையில் ஒருபடி சாமபலை அடியில்போட்டு அதினமீதி ௩ கடடியை வைத்து அதனமேல ஒருபடி சாமபலை போட்டு அடுப்பின நீதிலவைத்து ௧௧லு ஜாமம் எரிக்கவும் பறபமாகும்

### பொட்டி லுபபுபறபம்

பொட்டிலுபபுக கொண்டு வந்து ஒரு குடுவையில் பூவ ரசன பழுப்பு ஐம்பது அடியில் போட்டு அதற்கு மேல் உப்பு கட்டிவைத்து அதனமேல ஐம்பது பழுப்புபோட்டு அடுப்பில் வைத்து இலை கருக புசை அடங்கின பிற்பாடு ௧௧லுக்காய்

### கலலுபபுபறபம்

குளிகிட்டான இலை ௧௧ கொண்டு வந்து ரசம்பிழி து லலுப்பை கலவதிலிட்டு இரண்டு ஜாமம் அரைத்து அன து எருவில் புடம் போடவும்

### வெள்ளை பாஷாணபறபம்

வெள்ளை பாஷாணம் தொண்டு வந்து அகல செங்கலில் பள்ளம் தொண்டு அகல வைத்து செட்டி விண்ணம் கொண்டு அநினமேல முடி சூது காயக்கி சாமபிராணி போட்டு உருசிப்பிடித்துக்கொண்டபிறகு அடுப்பினமேல வைத்து வெள்ளாட்டுக் கோமயத்து கிண்ணத்தினபொரி

## சுஉ வைத்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி.

விடிகொண்டே இருக்கவும் இப்படி நாலு ஜாமம் ஒருக  
ருக்கொடுக்கவும்

### பூரபறபம்

பூரம் பலம் ... க | படிக்காரம் பலம் உ

படிக்காரத்தை சட்டியிலிட்டு அடுப்பெறறி தீபாக்கினி  
யாக எரிகையில் படிக்காரம் உருகிவரும் உருகின சமயம்  
பாரதது பூதரை அதினைவில சொருகி எரித்துக்கொண  
டிருக்க படிக்காரம் நன்றாய பூதகரின் எடுத்து யொடித்து  
சீசாவில வைத்துக்கொண்டு யினரீரில் 2 அரிசி யி  
போட்டு குழிக்க மாசனி கபம் கோழி இருமல இவை  
தீரும் இச்சாரத்தியம்.

பறப வகைப்படலம்

முற்றிறறு

வீரமாத்நி அனுபோகம்

ஐந்தாவது

மாத்திரைவகைப்படலம்.

பேதி கருபுதிமாததிரை

கரப்பாயிருக்கும்

கரு	விராகனிடை	க	ரசம்	விராகனிடை	க
வெண்காரம்		க	நோவாளம்	...	க
கெலவிககாய கெருகம்		க			

இவ்வைவகை கலவதகிலிட்டு குளிர்ந்த நண்பர்விட்டு ஒருசாமம் அரைத்து உருத்துபிமாணம் உருண்டைசெய்து நிழலிலுலாதிறுவததுகொண்டு பிரிசைகருக்கு ஒரு மாத்திரையும் பெரியமனுக்கருக்கு வயறுபரிஷமாயிருந்தால் இரண்டு மாகவிரை அல்லது முண்டம் கடுக கொடுக்கப் பதினாரும

வயறுவல்கரு மாததிரை

வீரம் ஒருநின்று எடைமெடுததுகொண்டு அதிலுந்து மிளகு நோதது கலவதகிலிட்டு கலவலம்சிடையைது ஆறுமாததிரை செயல்பவைநகிருந்து வெளைஒன்றுக்கு ஒருமாததிரை சுக்கு கிஷாயத்தில் கொடுக்கவும்.

இரவு அயராதுமாததிரை

பாளம்	விராகனிடை	க	குருத்து ஆவாரைத்துள்ள	ச
பியபோளம்		உ		

## சுசுவைத்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி.

வென்னீர் விட்டரைத்து டாவுதொட்டுக கொண்டு  
பெரியகுண்டமணி பிரமாணம் உருண்டைசெய்து நிழலிலு  
லாததி சாப்பிட்டு சாமகதுக்குமேல் 3-4 5 வாயில போட  
டுஇளவென்னீர் கொப்பளித்து முழுங்கவும் உரியகாலத்தில்  
பேதியாகும் பதநியமிக்கை

### வெட்டிவோ மாததிரை

வெட்டிவோவடக்கேபோகிறவோ வெட்டிவந்து மேல்  
பரணி சீவிப்போட்டு படடையெடுத்தது எலுமிச்சம்பழ  
சசாற்றில் அஞ்சுநாளஊரவைத்து தேத்தானகொட்டை  
பிரமாணம் உருண்டைசெய்துநிழலிலுலாததிவைத்துக்கொ  
ண்டு, 1 கிறுணிகுக்கு சுசு குஷாயத்திலிடவும் 2 அஜீரணத  
துக்கு ஒமம் பொடியில்கொடுக்கவும் 3 மூத்திரபாதைக்கு  
பசுவினபாலில்கொடுக்கவும் 4 பெருங்காயம் கூட்டியதண  
ணீரால் குடிக்க எல்லாவிஷமும் தீரும் நெய்யில் விழுங்கபெ  
ருவாயு குளையுந்திரும் 5 கோமயத்தில்குடிக்க ஊதுவாதம்  
சொகையும் தீரும் 6 வேப்பெண்ணெயில்சாப்பிடக்ருங்குஷ  
டம் கடிவிஷம்தீரும் 7 மஞ்சள்பொடியில் கூட்டிட்குலை  
குனமத்தீரும் 8 வெக்காயச்சலுக்குப் பூசிக் கிஷாயத்  
திலிடவும் 9 மாந்தகதுக்கு பேயமுதிட்டை கிஷாயத்திலிட  
வும் 10 அதிசாரத்துக்குமாதளம்பூ கிஷாயத்திலிடவும் 11  
வாந்திகு நீலாவிரை கிஷாயத்திலிடவும் 12 கீரிசக்கரு  
அருகமவோ கிஷாயத்திலிடவும் 13 சூலைவாயவுக்கு சேரக்  
கிஷாயத்திலிடவும்

சூலைக்குடோரிமுற்றிறறு.

### நாலாமுறைகாயச்சலுக்கு மாததிரை.

சுத்திசெய்தாசம்

கெடுத்தகம்

நாளம்

மஞ்சை

திறம்

தாமபாபம

கறுசு

கெவுர்பாஷாணம்

கற்பூரசிலாசித்து

இதுகளையெல்லாம் சமனாகக்கூட்டி துளசிச்சாற்றில் மூன்றுநாள் அரைத்து உருந்து பீரமாணமாததிரை செய்து நிழலுணாததலாய உலாததி அந்தசுக்கு சாற்றில் ஒரு மாத்திரை உரைத்துக்கொடுக்கவும் இராததிரியில் அடிக் கிற சுரங்கள் நாலாமுறைகாயச்சலும் தீரும்

### குளிகாயச்சலுக்கு சீதாராமபாணம்

வெள்ளைப்பாஷாணம் பாகதகளச்சாற்றில் ஒருநாள் அரைத்து மூன்றுநாள் சிறுநீர்வாதது அரைத்து மூன்று நாள் மிளகுத்தக்காளிச்சா வாத்தரைத்து பாசிப்பயறுபீர மாணம் மாததிரைச்சோத்து நிழலுணாததலாய உணாததி பதனமபணனவும் ஒருமாததிரைச்சுக்குஷாயத்தில் கொடுக்கவும் பாசிப்பயறுகளுக்காயச்சிக் கொடுக்கவும் வாரதிகா ணும் அதுக்குபிரிதிசாதத்தில் கஞ்சிவாரத்து கொடுக்கவும் இந்தப்படிக்கு மூன்றுநாள் மாததிரை கொடுக்கவும் குளிக காயச்சல தீரும்

கோழிகாரம் அமீதாரம் பூதுழ்ச்சிச்சாரம் வாரத்த ரைத்து பாசிப்பயறளவுமாததிரைகள்செய்து நிழலுணாதத லாயஉலாததிவைக்கவும் ஒருமாததிரை பூதுழ்ச்சாததிலே உரைத்து மூன்றுநாள் கொடுக்கவும் குளிகாயச்சல நிற கும கஞ்சிகாயச்சிகொடுக்கவும்

### கிருணிவச்சிற கபாடமாததிரைகள்

சாதிவிவகம்		மிளகு	..	..
சூகு	..	சாதிக்காய	...	...
வண்ணகாரம்	...	சாதிப்பத்திரி	...	.
பபிளி		கிருமபு		..
மபாடிலேவோ	..	கழ்ச்சிபருப்பு	...	...
முளரிவிரை	.	அதிவிடையம்	..	..
டவாவிவிரை	.	இலவம்பிசினி	...	..
பிசினி		காசிகட்டி		.
பாமபிசினி	.	புளியமவிரைஒடு	.	..
பாரமவோட்டடை	..	வேப்பம்பிசினி		..
வேலமவோட்டடை	.	ஒமம்	...	.
ஞ்சீரகம்	...	சீரகம்	..	..

## சக வைத்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி.

இவைகளை வகைக்கு இரண்டு விராகனிடையாக அத  
தகுச்சமனாக அபின கூட்டி நற்பாலை இலச்சாரம் விட்டு  
நாலுநாளரைத்து நற்பாலையில் கிஷாயம் வைத்தரைத்து  
வாழைப்பூசாரம் மூன்றுநாள வாந்ததரைத்து ஊமத்தம்  
பூசாரம் விட்டு மூன்றுநாள அரைத்து பயறு பிரமாணம்  
மாததிரைகள் செயது நிழலிலுணாததி பதனம் பண்ண  
வும் பத்தியம் சாதமும் வென்னீருமாகக் கொடுக்கவும்.

### ஜனனிச் சத்துக்கு-மகாவயிரவாசம்

நாபி	...	இருபி	...	..
கெந்தகம்		நிறுவிலம்	.	
வெண்சாரம்	..	உவச்சாரம்	..	...
தாமபிறப்பம்	..	சலாகிததி	..	..
சாதினிலகம்	.	கரிப்பவழம்		
தாளகம்	...	ஊசிக்காரதம்		..
மஞ்சூலை	..	ஊமத்தம்விரை	..	
வெள்ளைபாஷாணம்		சுந்த	..	
கெவுரிபாஷாணம்		பப்பி		..
துத்தம்		மிளகு		...
துரு	..	செய்யுத	..	.
அபிரோகம்	..			

இது சமனாகக்கூட்டி ஊமத்தம் நிறுல பாத  
தனைச்சாற்றறினாலுஞ்சிச்சாற்றினால் வெவ்வாரு சாற்றின  
மூன்று நாள ஒன்பது நாளவாததுள்ளு பிரமாணம் மா  
திரைசெயது நிழலுணாததி வாய் உலாததி தேங்காய்க  
கையில மாததிரையை வைத்து நவசத்தில் ஒரும்.  
புதைத்து பதனம்பண்ணவும் குராயிறுவருஷத்துக்கு  
மீ கும ஒரு மாததிரை இஞ்சிச் சாற்றிலாவது சுக்கு சா  
லாவதுவுரைத்துக்கொடுக்கவும் சன்னிசாரம் குளிரகாயச

தீரும

குளிகாசசலுக்கு பரதாபருத்திராசம்.

வெள்ளைபாஷாணம்	...	காந்தம்	..
ரசம்	....	நவரசம்	..
அரிதாரம்	.	கரியபவழம்	.
மனோசிலை	..	வெண்காரம்	.
துருசு	..	துத்தம்	..

இதுகளை உருக நிறுத்துக்கொண்டு ஊமத்தஞ்சாறிலே மூன்றுநாளாவதது பாக்கககழைச சாற்றில் மூன்று நாளாவது துவரைப பிரமாணம் மாத்திரைகள் செயது நிழலுணாததலாய உலாநதி தேவகாய குடுகையில் அடைத்து முப்பது நாளைக்குப் பிறகு கவசநதி புதைத்து யெடுக்கவும் ஒரு மாத்திரை டுஞ்சி சாற்றிலாவது சுக்கு கியாழத்திலாவது கொடுக்கவும் குளிகாசசல நீற்கும பத்தியம் உபயிஸலாம் அரிசியுடனே பாசிப்பயறு போட்டு கஞ்சிகாசச கொடுக்கவும்

சகலசுரங்களுக்கு அழுகியசொக்கன குளிகைகள்

ரமி	.	துத்தம்	..
ராதிலிங்கம்	...	துரு	.
அரிதாரம்	..	கடுகுடுகணி	.
கவுரிபாஷாணம்	.	சுத்திரியை கொவளம்	.

இவைகளை சமனா நிறுத்து பாக்கககழைச சாற்றினுலே ம இரிசிச சாற்றினுலேயும் சகாதேவியிலேச சாற்றினுலே ம துளசிசசாற்றினுலேயும் உலாநதி தேவச சாற்றினுலே துவரைப பிரமாணம் மாத்திரைகள் செயதுகொண்டு நிழலுணாததலாய உலாநதி துபாடியுடனே ஒரு குஞ்சி கொடுக்கவும் சித்தகாம மும பத்தியம் அரிசியுடனே பாசிப்பயறு போட்டு கஞ்சி



## சு அ வைத்திய இராஹ ரத்தினசிந்தாமணி.

காய்ச்சி கொடுக்கவும் அனுபானம் விசேஷங்களாய் கொடு  
ததால சாவ சுரங்கனும் தீரும்

### குழந்தைகள் சுரத்திற்கு சாத்திரபேதி

ஏலம்	..	அதிமதுரம்	..	.
கிராமபு	..	சுகு	.	
சாத்திரபேதி	,	மிளகு		
கோரோசனை		ஒமம்		
செங்கழணிககோஷ்டம்		இலுபன் பப்பூ		
திப்பிவி	.	நனனூர்வோ		.
கலமதம்		சிறுரிளோவோ	..	
கலனூரு	..	குமிளம்பட்டை	..	.
லவுங்கப்பட்டை		பெருமாததுப்பட்டை		

இவைகளை சமனாகக் கூட்டி முலைப்பால வாராததை  
தது பாசிப்பயரளவு மாதநரைசெய்து நிழலுணாததலா  
உலாததி ஒரு மாதநரை முலைப்பாலில் அரைத்துக்கெ  
டுக்க குழந்தைகள் சுரம் தீரும்

### குழந்தைகளுக்கு பேதிககு

காலபடி விளகடுண்ணெயில் கறறுழைச்சோறு எ  
மிச்சங்காயளவு இரண்டு கடுசாயும் பொடிசெய்துபோட  
மூன்று யீருளளியும் தட்டிப்போட்டு காய்ச்சி ஆறினபிடு  
குழந்தைக்கு கொடுக்கவும் பதநயம் கஞ்சிசாதம் கொ  
கவும்.

### சுரத்துக்கு ஆனந்த வைரவன

சாதிவிங்கம்	விராகனி	உ	மனோசலை	விராகனி
நாவி		உ	வெண்காரம்	
கெந்தகம்		உ	சுகு	
மிளகு		ந	திப்பிவி	

இவைகளெல்லாம் கூட்டி எலுமிச்சம்பழச்சாறு  
மூன்று ஜாமம் அரைத்து மிளகுக்குறி பிரமாணம் உரு

கடசெயது திரிகடுகு கியாழத்திலிடவும் இப்படி மூன்று  
எனிடவும் சாவச்சுரமும் தீரும்

### விஷசுரத்துக்கு குளிகை

கெந்தகம் பச்சை நாவி இரகம் மிளகு நோவாளம்  
சுத்திசெயததும் கூட்டி பூனிவிரையிலிடப்பருபும சோச  
சமனாககூட்டி இஞ்சிசசாவிட்டரை கது உருந்து பிரமா  
ணம் உருண்டையாய குளிகை பெயந் இஞ்சிசசாறில்  
சாப்பிட விஷகரம் தீரும்

### சனனிகு மத்திடுதிககுளிகை

வெண்ணாமி	கெந்தகம்	
இரசம்	திரிகடுகு	..
இரதுப்பு		

ஒவ்வொன்றுகளுக நோவாளம் இரணிகளஞக ஸ்ர  
கனி நாலுகளஞக சோககூட்டி முலைப்பாலவிட்டு ஒருசா  
மமரைத்து உருந்துபிரமாணம் உருண்டைசெயது ஒரு  
உருண்டை இஞ்சிசசாறிலிடவும் இன்னொரு உருண்டை  
இஞ்சிலை எலுமிச்சம் பழச்சாறுவிட உரைத்து பயறுபிர  
மாணம் உருண்டையாய குளிகைசெயது ஒருகுளிகை ஒரு  
சிசசாறிலிடவும்

### சுரத்துக்கு ஏலாநி குளிகை

ஏலம்	கிளம்பு	
நெல்லிப்பருப்பு	கரி வெருமைப்பாலை	
சீரகம்	முந்திரிப்பழம்	..
மதுரம்	சங்கனம்	
காததாமலலி	கிறுகிசாவோ	

ச சமனாககூட்டி தயிரதண்ணிவிட்டரை  
சசாககரை கூட்டிக்கொடுக்கவும் தாகப்பிர

# நீதி வைத்திய இராஜ ரத்தினசித்தாமணி.

## சீதசுரத்திறகு குளிகை.

வெள்ளைபாஷாணம்	கழஞ்சு	க்
துத்தம்	"	உ
துருசு	"	ஐ

இவைகளை குழிக்கலவி லீட்டு ஒரு சாமம் விடாமல ஊமத்தஞ் சாறுவிட்டு மிளஞ் பிரமாணம் உருண்டைபண்ணிகுளிராவருகிற முறையிலே விடிய இரண்டு நாழிகைப்பொழுது ஒருஉருண்டை பசுவின்பாவில கொடுக்கத் தீரும்.

## சுரத்திறகு மாததிரை

நாவி	விராகனிடை	அ	துத்தம்	விராகனிடை	உ
கெந்தகம்	..	சு	துருசு		உ
அரிகாரம்	...	உ	வாளம்		உ

இவைகளுக்கு சரிபாகம் காமபூர்பறபம் கூட்டி மத்தித்து குப்பரிமணி துளசி துமபை கையாந்தகரை இந்த நாலு வகை யிலேச்சாறுவிட்டு மகத்தித்து இரண்டு சாமம் அரைத்து பாணையில் வைத்துக்கொண்டு காலையில் பண்ணை தேனில் இஞ்சிச்சாற்றில் வெலலத்திலிட தீருமவியாத் சுரம் தாபசுரம் சுவாசகாசம் தீரும்

## வாலசஞ்சீவி மாததிரை.

சுக்குகிப்பிஸ் கிராமபு கருஞ்சீரம் மிளஞ் சாதிககாய் சாபத்திரி ஏலம் வாளம் சாதிசிறகம் சரிகொண்டு எலுமி சுமபழ்சு சாற்றில் ஒரு சாமம் அரைத்து பயரளவு மாதரைதிரட்டிவைத்துக்கொண்டு கடுகுரோகணி சர்க்கியாழத்திலிட சனனி தீரும் பிள்ளைகளுடிககவும பெரியவாகளுக்கு இரண்டுமாததிரைகளுக்கு ஒரு மாததிரையும் கொடுக்கலாம்

## வேறு விதம்.

பிள்ளை பச்சிலைபோல கழிந்தால் எலம் சாததிரபேத்  
அதிமதுரம் இதுகள் வகை ஒன்றுக்கு அரை விராகனிடை  
வாகுகி பழநதணணிரவிட்டரைத்து முன்று நாள் காலமே  
கொடுக்கத்தீரும்

## பிள்ளைகளுக்கு சரத்திறகு மாததிரை

சீரகம் கருஞ்சீரகம் வசம்பு ஒமம் சுககு கிராமபு  
வாசி மிளகு சாதிசாய திப்பிலிபூண்டு சாண்டிககாய ஸூ  
விழுளளி கமிகு மோவாளம் இதுகள் சமநிடை கொண்கி  
இஞ்சிசாற்றிலரைத்து மிளகு பிரமாணம் மாததிரை தீர  
-டி நிழலிலுலாததிவைத்துக்கொண்டு ஒருமாததிரை முலை  
பாலிலகொடுக்க பிள்ளைகளமாந்தம் சுரம் சகலமுமதீரும்

## பெருவாரி காபசசலுககு மாததிரை.

ஆடுந்நொப்பாளை குாணமும் லவுங்கப்படடை சூ  
ணமும் சமனிடை கூட்டி ஏறுமிச்சம்பும ச  
அரைத்து குண்டுமணி பிரமாணம் உந்நடைப  
கதுக்கொண்டு புருஷநாரு ஸதிர்களின சிறுநீர்  
சளுககு புருஷர்கள் சிறுநீரிலும் பெப்பா முன்று  
வெண்ணீர் ல முன்றுநாநிடவும் இதற்கு நீரும்  
ருவாரி காபசசல அவசரககாயச்சல விசாயம்  
ஒட்டுசுரம் குளிர்சுரம் இதுகள் நீரும்

## விஷபேதிககு மாததிரை

டடிவோ வடக்கேபோகிறவோ விரா  
லைச்சறுளிவோ  
இனிஞ்சிவோபடடை

## 102 வைத்திய இராஜ ரத்தினசங்கரமணி

கடை சரக்கு திப்பிலி சுககு மிளகு ஓமம் பெருங்கா  
யம் வெள்ளை வெங்காயமவகை ஒன்றுக்கு ஒரு விராகனி  
டை இதுகளைல்லாம கூட்டி எலும்புசம்பழச்சாறுவிட்டு  
ஒரு சாமமரைத்து சுண்டைக்காய்பிரமாணம் பண்ணி நிழ  
லிலுலாததி வைத்துக்கொள்ளவும் விஷபேதி கண்டவுட  
னே ஒயின ஒருகிளாசு அதிலுரைகதுக்கொடுக்கவும் சிமை  
க்காடியில் உரைத்துக் கொடுக்கவும் ஓமக கியாழத்தில  
கொடுக்கவும் கடுமபத்தியம் எட்டிவேரை சிறுகருகிக் பசு  
வின கோமயத்தல கொதிக்கவைத்து யெடுகதால கத்தியா  
கும அகைக்காயவைத்து அகைக்கவும்.

### கோரோசனை மாததிரை

கோரோசனை	விராகனி	க	வெட்டிவொ	விராகனி	க
கோஷ்டம்		க	விளாமிசசைவோ	...	க
ஏலம்	..	க	சமுத்திரபசை	..	க
அதிமதுரம்	...	ச	செனப்பகப்பூ	..	க
சாத்திரபேதி	...	ச			

ள்ளலாம முலைப்பாவிட்ட ரைத்து கடலை பிர  
புண்டைபண்ணு... பததுக்கொண்டு சகலமான  
னத்துக்கும் முலைப்பாவிட்டவும பொயய... டி... னிக  
படுவன சுரங்கநாக்கு முலைப்பாவிட்டவும சகல  
ம அனுபானமான கியாழத்திலிடவும் கடுமபத்

### சினனயேலாதி மாததிரை.

யுங்கப்பட்டுட சரகம் கோஷ்டம் அதிமது  
பழம் சிராமபு சாதக்காய வகவாசி ஒரிலை  
விவோ பற்பாடகம் கோரோசனை இதுக  
கு விராகனிடை ஒன்று சோத்து இள  
த்து குணடுமணிபிரமாணம் உருண்ண

ணணி வைத்துக்கொண்டு சுரத்துக்கு அனுபானங்களிட  
ம மேகசூட்டுக்கு சீரக கியாழத்திலிடவும் பத்தியம்  
சசம் புளி ஆகாது

### சுரத்துக்கு மாத்திரை.

ணணம்புகலலில் சுத்திசெய்த தாளகம் விராகனிடை	க
திசேயத விங்கம்	...
ததிசெய்த நோவாளம்	...
சுரோகணி	...
சுர சிக்கொழுது	...

இந்த ஐந்து சரக்குகளையும் கலவத்தில் பொடித்துக்  
காண்டு பசும்பாவு விட்டரைத்து மிளகு பிரமாணம்  
நணடைசெய்து நிழலிலுலாத்தி வைத்துக்கொண்டு சுக  
கியாழத்தில்கோய்பல தது கேற்றப்போலகொடுத்தால்  
நம் இதைபேதிகு கொடுக்கிவனறால் மாததிரை ச  
பாடிசெய்து வாய்லபோட்டு ஒருமுணாசலம் சாப்பி  
ம்

### பாலபூபதி மாததிரை.

ாளம் விராகனிடை	க	சுரத்தகம் விராகனிடை
சுர	.	குத்தம்
வண்காரம்	..	வ

இவைகளிவென்னீரில் ச சாமம் அலலது  
புரைத்து குண்டுமணிபரிமாணம்செய்து வாள்  
வது பனவெட்டிலாவது அநிமதுரம் கிப  
சாப்பிடவும்

### வாலசஞ்சிவிகுளிகை

சுக்கு திப்பிலி மிளகு விங்கம் வெண  
இந்த ஏழு சரக்கையும் சமனிடை

## இசு வைத்திய இராஜ ரத்தினசித்தாம்பிணி

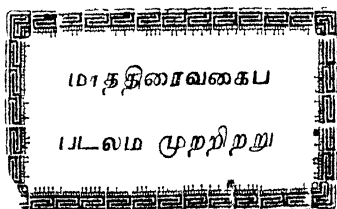
விட்டு பழச்சாற்றால் நன்றாயாட்டி, உளுந்து பிரமாண  
ருகைபண்ணி சிழலிலுலாததி சுரங்களுக்கு துளசிசாற  
லாவது சன்னிசுரமாயிருந்தால் முலைப்பாலில் மூன்றுந  
கொடுக்கவும் ஜலதோஷமாயிருந்தால் வெற்றிலையில் கொ  
தது மென்றுதினன தீரும்.

### பஞ்சரத்தினகுளிகை.

இரசகாப்பூரம் விராகனி	க	சுவவீரம்	விராகனி
இரசம்	க	சுத்திசெய்தவாளம்	
சாதிவிங்கம்	க		

இவைகளை கலவதிலிட்டு எலுமிச்சம் பழச்சாவி  
டரைதது திரண்டு வருகிற பதத்தில் கொத்தும்லவி ட  
மாணம் உருண்டைசெய்து நிறிலிலுலாததி வைத்துகொ  
ண்டு முலைப்பாலிலாவது வென்னீரிலாவது தேனிலாவ  
ரண்டுமாதகிடை மூன்றுநாள்களுக்கு கொடுக்கவும் சன  
மாந்தம் வீக்கம் சுழிகளை கபம் வாத்தம் வலிகள் தீர்  
பதாயம்.

இனி இரண்டாங்காண்டத்தில்  
அனேகமுறைகள் விளக்கப்படும்



## குழந்தைவாகடம்.

பிரமமுனி அனுபோகம்.



### மாந்தரோகம் வருகிற விதம்

எருமைப்பால், நெய், கதலிதேங்காய் இளநீர், கடலை, வெல்லம், புளிததமேரா, மாங்கிஷம், கனிகள், மலைத்துவரை, உளுந்து, மொச்சை, புளியங்கொட்டை, உளுவை, பாளைமீன், கெண்டை, கிழங்குவகைகள் முதலியவை தாரா அருந்தி அமமுலைப்பாலை சேய்க்கு ஊட்டினதினால் மாந்தரோகம் வருதென்றறிவு

### உக. மாந்தரோகம் வகை

வாதமாந்தம்	கஉ துலையாமாந்தம்	
பித்தமாந்தம்	கங் எரிமாந்தம்	
செறிமாந்தம்	கசு தலைமாந்தம்	
சேஷமாந்தம்	கஞ் கணமாந்தம்	
விஷமாந்தம்	கசு வலிப்புமாந்தம்	ஜி
வாலைமாந்தம்	கங் சுழிமாந்தம்	பி
சுரமாந்தம்	கஅ முக்குமாந்தம்	
நீரமாந்தம்	கக ஜனனிமாந்தம்	
செரியாமாந்தம்	உ0 ஊதமாந்தம்	உசாமம்
கட்டுமாந்தம்	உக வீக்கமாந்தம்	தப்பழத்
பாலமாந்தம்		முத்திலா

ஆக இருபத்தொன்றாகவழங்கிய தென்றறிவு

### மாந்தரோகங்களின் குணம்.

வாதை கனமாயிருக்கும், பிரண்டையப்போரம் கிராமபுரம், கணகள் சிவக்கும், உடம்பில் நோய் வகி கல்வததிருக்காது, அமுருரல் தாழ்ந்திருக்கும்



## செவ்வந்திய இராஜ சத்தின்சிந்தாமணி

ருக கும் வயறுகிழியும், வாயநாரும, கைகால்கள குளிரகா  
 னும், பாலஉணனாது, வாந்திபண்ணும், வாய, நாகரு, உல  
 ர்ந்துகாணும், மயக்கமுண்டாம், பசியிலலாமல காமவிகா  
 ரங்கொண்டவனைப்போல சோரந்துகிடக்கும், சீதமும் மல  
 முங் கலந்துபோகும் கெட்ட பால போலும், தெளிந்ததனை  
 ணீர்போலும் வயறுகழியும், உள்ளங்கைகால குளிரந்துகா  
 னும், வெதுமடும், கணசுழலும், தேகம்வியாகும், கண்ண  
 டியைப்போல முகமினுமினுப்பாயிருக்கும், மறற் குணங்க  
 ளிற் இரண்டாங்காண்டதில் முறையிடுவோமாக

குழந்தைகளுக்கு அலுவல்தங்கள்.

மாந்தத்துக்கு பச்சிலைச்சாறு.

நாகசி	துணை
பாடுதலை	உத்தாமணி

இன்னான்கும் சமன்கொண்டிடித்துச் சார் பிழிந்  
 சற்று அடுப்பிலவைத்து காலாழாகரு வீதம் மூன்றுந்  
 காட்டியில் கொடுக்கவும், அன்றி மேற்கூறியதைப்போல  
 டேராரும் வெவவேறு செய்யவும்

மாந்தத்துக்கு குழம்பு

வெற, நிலைக்காமபு	கக உள்ளி இரண்டிடை
வசமட, ஐந்திடை	திப்பிவி ஓடுஇடை

இவைகளைவெதுப்பி அரைத்து குழந்தைகளுக்கு  
 கபடி வநீரிகலந்தியவும்

மாந்தத்துக்கு குடிநீர்.

மிளகு
திப்பிவி

இவைகளையே பொடித்து துணியில் முட்டை கட்டி  
நீரில் போட்டு எட்டி வொன்றாக காய்ச்சிக் கொடுக்க

### மாந்தத்துக்கு கியாழம்

ஊ | உதகாமணி  
பாசு | கொச்சைகாய்வோ

இவைகளையெல்லாம் குட்டி ஒன்றாக கட்டியில் கருக்கி  
முழி நீர்விட்டு அப்போதே

மம | மிளகு  
பாசு | பொருந்தலைகாய்  
பாசு | அப்பினை

இவைகளை வகைசகு ஒரு விளக்கினை கொண்டு  
நன்னெயிற் சிவகவறுத்து பொட்டளமாய்க்கட்டி  
மட்டு காய்ச்சி ஒரு சங்கு கொடுக்கவும்.

சு

### மாந்தத்துக்கு குளிகை

வாய்விளங்கும், கட்டை துறை ஒடு, மிளகு, பொருந்தலை  
பாசு, வாழை, திப்பிலி, பழம்பருப்பா, இவைகளையெல்லாம்  
பாண்டு பொருந்தலை பிறகு கட்டிப் பட்டாணிப்பிழிமா  
ம குளிகை செய்யவும்

### அநுபானம்

ஹை குளிகை ஒன்றைச் சண்டநாததீரிக் கியாழத்து  
— மாந்தமும், உதகாமணிக் கியாழத்திலு வயிர பொரும  
ம, வாங்கியும், ஓமக் கியாழத்திலு கழிச்சலும், தேனில  
நாத சிதளமும், முலைப்பானில் முக்குமாந்தமும், இவ்வுசி  
நாதநில மயக்கமும் நீங்கும்

௫௮ வைத்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி

உளைமாந்தம், உடசுரம், எலும்புரிக்கிக்குமரு

புலவருவியும், கருப்புக கடடியும் எண்ணெ  
அறைத்து சுண்டைக்காயளவு கொடுக்கவும்

சுழிகணம் உபபிசம் கோழைக்கட்டு,  
இளைப்புகு மருந்து

சூப்பைமேனிச் சாற்றால் உப்பை அறைத்து வேப  
பெண்ணெயில் மத்தித்து இணைகொடுசடை ௩ - நாள  
கொடுக்கவும்

மாநததேதாஷம வலிப்பு மலககிடககு மருந்து

உலாவேளையிலே, வரமடி, வளளியிலே சமன கொண்டு  
இடித்து வெந்நெய்யெழுந்த குழந்தைகளுக்குத் தக்கபடி  
வலி ஒரு சங்குவிதம் கொடுக்கவும்

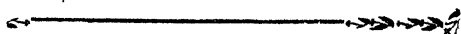
மாந்தமவயறுவலி, செறியாமாந்தததுககுமரு,

உததாமணிச்சாறு ஆழாங்கி ல வசமடி, திரிகடுகு, ரோசனை இவைகளவகைக்கு விராகனிடை உததாமணை கொழுதுவிராசனிடை ச, ஒனருய்சோதததைதது தக படி கொடுக்கவும்

மாநதவலிப்பு-காககைவலிப்புக்கு பருந்து

கொடியேறிவாபட்டை	விராகனிடை	ந
சங்கனவோதகேகால	...	ந
எருதகனவேட்டை	.. ..	

இவைகளை வெனனீர்விட்டு நன்றாக அறைத்து க  
கதி வடிகட்டி குங்குமப்பூ ஒரு விராகனியை போட்டு த  
டுக்கவும்



மாநதவீககம், வீஷ்வீககம், சுர, நீரககட்டுக்குக  
கியாமும

பூவாசனபழுப்பு	விராக	நி	வாமுள்ளி	விராகனி	நி
சங்கனவோபபட்டை		நி	முநககையீரகது		நி
சந்திறகொடி		நி	நீரமுள்ளிவோ		நி
துளசி		நி	சாவனீவோ		நி
பிரமியிலை		நி	மருளகிழங்கு		நி
துதுவேளை		நி	சிறுகுறிஞ்சானவோ		நி
சத்திசாரணைவோ		நி	கருஞ்சீரம்		நி
சுககு	...	நி			

இவைகளை ஒருபடி உலமவிட்டு ஆழமாக ஜலமாகக்  
காய்ச்சி கூ-நாள ஆறுவேளை கொடுக்கலாம்

உபபல மாநத்ததுக்குமருந்து.

குபபமேனியும் உபபமகசுககி சாபிழிந்து இரண்டு  
செடைவீதம் கூட்டு கொடுக்கவும்

அமுதாதிக குளிகை

அதிமதுரம்	வெட்டிவோ
சண்பகப்பூ	கோஷ்டம்
ஏலம்	மாசிபாசை
கோரோசனை	விலாமிசசமவோ
சாததிபெதி	

இவைகளைச் சமனகொண்டு ஆதண்டச்சாறுவிட்டு  
ஒருஜாமமாட்டி குன்றியளவு உருண்டைசெய்து ஒரு உரு  
ண்டையை முலைபாலில்தாக்க நீரககணமாந்தம் அ, குடற்  
டுவன, நீரப்பாடு, கற்பப்பாடு, நாவரட்சி, சுரம், சூலை,  
பரிவு, வெட்டிதோஷம் முதலியவை நீங்கும்

சுய வைத்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி

### முககலவயிற்றுக்கடுப்புககு

பரிததிபிஞ்சி  
ஜாதிக்காய  
கிராமபு  
இலகதைவித்து

விடையம்  
அரத்தை  
ஒமம்

இவைகளைச்சமனகொண்டு பொனவறுப்பாககிச சூர  
ணித்து திரி கடிப்பிரமாணம் கனனிடையனதயிரில கலத்து  
கொடுக்கவும.

### சீதக்கடுப்புககு மருந்து.

பருத்திவித்து, ஜாதிக்காய, கன்னரிவோ, வட்டத்திப  
பிளி, சீரகம், கிராமபு, இவைகளைச்சமனகொண்டு பொன  
வறுப்பாககிச சூரணித்து சிறுபுள்ளிச சாற்றிலாட்டி  
பட்டாணியளவு கொடுக்கவும

### அதிமதுரமாததிரை

மதுரம்  
விடையம்  
ஜாதிக்காய

மாதளமபு  
சீரகம்

இவைகளைச்சமனகொண்டு பொனவறுப்பாககிச சூ  
ணித்து மாதளமபுச்சா, அல்லுபுளியாறை, பற்றி  
ஒரு ஜாமமாட்டி தூநுநுநாய பிரமாணம் குளிகசெய்து  
கொடுக்க வெப்புகழிச்சல சீரும

### அமிரத சஞ்சீவிகுளிகை

சாந்திரபேதி  
கொட்டம்  
எலம்  
அவிவகம்

சா தனம்  
கடுகு  
கொணி  
இவையாட்டி

வானா ரி  
விவாமிசுசு  
வெட்டிவோ  
நிபபிணி

மதுரம்  
கோரைக்கிழங்கு  
முந்திரிகை  
பேரிச்சு

நினைவுகளைச் சமன்கொண்டு கருப்பஞ்சாற்றிலாடிக  
நடலைப்பரிமாணம் குளிரைசெய்து முலைப்பால் வெநீரில்  
நெருங்க அஷ்டாணங்கள் சூரம் தாகம் முகவியவைகள்  
புகழ்

பேதிககு அமிரத சஞ்சீ விலிங்கககுழமடி,

தமிழகம் விரிசனிட உ	ஆமணக்குவித்து விராக ச
யணசரிம உ	வாளம கூ

இவைவானோகன்றாயாட்டி குன்றியளவு உருண்டைசெ  
ஞாமி ரநீர்தாகக பேதையாகும், வெநீரில் கொடுக  
பெரிதும் வாதம் குளமம் சாப்பான முதலியவைகள்  
மிகும், அஃது குழந்தைக, நுகரு சொல்லும் அவுஷ  
பெரிதும் இஃதுவித கூறியவாறுபோல சுதந்திரசெய  
சொள்ளவும்.

பூபதிமாததிரை

கணம்  
 1. கணம்  
 2. கணம்  
 3. கணம்  
 4. கணம்  
 5. கணம்  
 6. கணம்  
 7. கணம்  
 8. கணம்  
 9. கணம்  
 10. கணம்

கொல்கத்திக்கு  
ஒரீஸை நாமடை  
நாயுடுனி  
வல்லாடை  
செண்பகம்  
கலநார  
நற்சீரகம்  
கருஞ்சீரகம்  
இலவங்கப்பட்டை  
பொன்னாங்குண்ணிவோ  
சுப்பைமெனிடீவா

இவைகளைச்சமனகொண்டு சூரணிதது வல்லாரைச் சாறும், காணிச்சாறும் சமனகொண்டு ஷே சரகுகளை நன்றாயாட்டி. தேததானவிததளவு குளிகைசெய்து தக்க அதுபானங்களாலிய அட்டகணம் மாந்தம் பொருமல முதலியவை நீங்கும்.

### பேதிபூபதிமாததிரை

இரசம், சுகு, வெண்காரம், கெந்தி வகைக்கு பலம்-6 நோவாளம் பலம்-க இவைகளைக்குளிரந்தநீரிலாட்டிப் பப்பயரளவு குளிகைசெய்து குளிரந்த நீரில் தாக்க, பேயாகும், வெந்நீரில் கொடுக்க பேதிகட்டும், ஊது மாந்த பொருமல, வாந்தம் முதலியவை போகும்

### ஏலாதிமாததிரை.

ஏலம்	மாஞ்சில
மாசிககாய	சீரகம்
திப்பிலி	கருஞ்சீரகம்
கோரோசனை	அக்கிராகாரம்
கோஷ்டம்	

இவைகளவகைக்கு பலம்-வ-பொனவறுபபாக்சிசுரு ணிததுமுலைப்பாலால் உ ஜாமமறைதது கடலைப்பிரமாண குளிகைசெய்து முலைப்பாலில் கொடுக்க கணக்காய்ச்சல் நீங்கும்

### கட்டுவாதிமாததிரை

ஜாதிககாய	விடயம்
ஜாதிபத்திரி	புளியாரை
இலவங்கம்	காட்டாததி
ஏலம்	அபினி
உதுர	கஞ்சா

சனிஓமம்  
கோகாகிழங்கு  
வெந்தயம்  
சீரகம்

சிதுநாகபூ  
மாதளம்பிஞ்சி  
வாழைபூ

இவைகள் வகைக்கு பலம்-வ கொண்டிடிததுச சூ  
ணிதது ஆவினபாலில பிட்டுவைத்து வாழைபூச்சாற்றி  
லாவது மாதளம்பூச்சாற்றிலாவதுஆட்டி மிளகுப்பிரமா  
ணம் குளிகைசெய்து சாககரையிலதாகக பேதிகடும்

### கற்பூரத்திமாததிரை.

சசைகற்பூரம்  
கெந்தி  
வெந்துபூ

லவங்கம்  
ஜாதிக்காய்  
ஜாதிபத்திரி

இவைகளைவகைக்கு கழஞ்சி க நீம்பழச்சாற்றி லாட  
உளுந்தளவு குளிகைசெய்து இஞ்சிசுசாசம், சாககரை,  
மகில குளிகை ஒன்றைகொடுக்க மாங்கிஷ சுரமமுதலா  
ப சகல சுரங்களும் விட்டோடிப்போம்

### கோடாசுழிமாததிரை.

கோரோசனை விராக ௨ | கோவாளம் விராகனிடை க  
கெருராணி ,, க

வைகளை முலைப்பாலாலாட்டிப்பயறளவு குளிகைசெ  
ளிகை ஒன்றை இஞ்சிசுசாற்றிலிட வாத்தசுரமும், மு  
லில பித்தசுரமும், ஆடாதோடை கண்டங்கத்திரி  
கிலிட சிலேற்பனசுரமும் தூதுவளைப்பிட டவிய  
சில சன்னிசுரமும் நீங்கும்.

### கோரோசனைமாததிரை

காசிக்காய் விராகனிடை ௨ | கோஷ்டம் ,, ௨  
சிப்பிலி ,, ௨ | கருஞ்சீரகம் ,, ௨



## சூச வைத்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி

அக்கிராகாரம் விராக ௨ | கோரோசனை ,,  
அரத்தை ,, ௨

இவைகளை முலைப்பாலால் ஒருஜாமமாட்டிப் பயறளவு குளிகைசெய்து பாவையாபாலால் ( ) நி ரச ஓனாழைநீட்ட மாந்தகணம், ஜனனி, பொருமல, பிதளம் முதலியவை போம்.

### சஞ்சீவகுளிகை

நாபி	கழஞ்சி	க	சுகரு	சமுஞ்சி	௩
கருநாபி	..	க	தானபிகைய	..	௬
வாலாசம்	..	க	மிளகு	..	7
கெந்தி	...	க	திப்பிலி	..	௪
வெண்காரம்		௧	வாளம்	..	௫

இவைகளைக் கையாந்த கரைச்சாற்றால் பாரொளசகு ஒருஜாமமாக எ-நாள ஆட்டி குனறியளவு ௨ குணைசெய்து குளிகை ஒனறை ஜாநிககாய சூணத்தில் தாமுலவாயவும், சிறுநீரிலப்பறல் வாயவுகூறும், உஷ்ணபிதபழச்சாற்றில் விஷங்களும, மெச்சிச்சாற்றில் முலம், குனம், முருங்கப்பாட்டைச்சாற்றில் சூலோரமும், வெணமரிப்பாவில் கூடியரோகங்களும, மருதாந்தச்சாற்றில் ஐவகைப்பிரமியமும், விளக்கெண்ணையில் மலச்சுககூடிய சந்திலசாற்றிலிட எரிசுனம்மும் நீங்கும்

### விரோசனசண்பகப்பழமாதிரை

ஏலம்	பலம்	வ	கடுகுரோகணி	15
இலவங்கம்	,,	வ	சண்பாதிபூ	5
கோஷ்டம்	,,	வ	வாளம்	,, ௫

இவைகளை வெந்நீர்விட்ட றைதது மிளகளவு குளிகைசெய்து தேன, சுககுச்சியாழத்திலிட பேதியாகும் வரப்பைச்சுட்டுக்கொடுக்க பேதிகட்டும்

கலதூரிமாததிரை

கலதூரி விராகனிடை க | கோரோசனை விராக ந  
குங்குமபூ ,, ௨

இவைகளை முலைப்பாலாலாட்டி குன்றியெடை குளி  
கைசெய்து தக்க அனுபானங் ளளாவிட தோஷசனனி, மாந  
சனனி, பிதநசரம, வாதியு முதலியவை நீங்கும்

குருமாததிரை.

சணபகபூ	கழஞ்சி	க	சாததிப்பேதி	க
லாமிஞ்சமவோ	..	ச	மதுரம	.. க
காஷ்டம	..	க	வெட்டிவோ	.. க
லம	.	க	மாசிப்பசை	. க
காரோஜனை	.	ச		

இவைகளை வெட்டிவோசியாழத்தி ஒருஜாமமாட்டி  
குன்றியளவு உருணை வெட்டு மாட்டி ஒருனை முலை  
ராலிலாவது இழைத்துக்கொடுக்க மாநதம் முதலியவை  
நீங்கும்.

பூரமாததிரை.

சுத்திசெய்தபூரம	லம	௨	வசம்பு	பலம	வ
இலவங்கம		வ	மாசி	.	வ
லம		வ	அதிவிடபம்		வ

இவைகளை மாசிப்பத்திரிவேரின சாற்றால் ஒரு ஜாம  
, விஷணுகரநைகராற்றால் ஒருஜாமமுமாட்டி கொத  
லவியளவு குளிகைசெய்து, குளிநாட்டின, இன,  
முலைப்பாலில தாகக மாநத தோகங்கள் யாவும் நீங்கும்

விலவாதிமாததிரை

பசவரகற்பூரம்	வாலமிளகு
இலவங்கம	சிறுபுகழ்பூ

## சுசு வைத்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி.

சொதம	சடாமாஞ்சி
கடுகுருதோகணி	கசுரு
பலம	ஆவிபருப்ப

இவைகளைச் சமனொண்டு பொறழையிலு ரதமு  
 கதுஜாமமாடி ஓ ஓ பதாராள மிளசளவு குநிகைசெயந  
 டிகுமுழைப்பதிலுதாசு ருட்பட்ட மாநகரம், முகலி  
 ஸவபம

### இரசசசெநதுரமாததிரை.

திரிசெநதுரம	லம	வசுரது	விதா	வ
செநரா	,	வ, திளசு	,	,
தானதிதா	,	வ தாபி	,	,
வெலிகர	,	ய குருபு	,	,
வல	,	வசுரது	,	,
வசுரது	விதா	விதா	,	,

இவைகளைச் சமனொண்டு பொறழையிலு ரதமு  
 கதுஜாமமாடி ஓ ஓ பதாராள மிளசளவு குநிகைசெயந  
 டிகுமுழைப்பதிலுதாசு ருட்பட்ட மாநகரம், முகலி  
 ஸவபம

### பாலசஞ்விமாததிரை

வெணாபம	சமஞ்சி	கடுகுருதோகணி	க
சுதம	,	கசுரு	,
பொருசுசு	,	கசுருதோகணி	,

இவைகளைச் சமனொண்டு பொறழையிலு ரதமு  
 கதுஜாமமாடி ஓ ஓ பதாராள மிளசளவு குநிகைசெயந  
 டிகுமுழைப்பதிலுதாசு ருட்பட்ட மாநகரம், முகலி  
 ஸவபம

### இராமபாணகருளிகை

மஞ்சள்	கசுரு
சுதம	மிளகு



## சுஅ வைத்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி

இவைகளைக் கையாந்தசைச்சாற்றால் நாளொன்றுக்கு ஒருஜாமமாக எ-ன ஜூட்டி குளியியலு உருண்டைசெய்து குளிகை ஒன்றை ஜாப்பாயசூரணத்தில் கொள்ள முலவாயவும், சிறுநீரிடபதாலவாடிவுதற்றம், எலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் விஷங்கமும் கொச்சிச்சாற்றில் முலம், வன் குளம்மும முருகப்பபட்டைச்சாற்றில் சூலை போரமும, வெணமாப்பாலைக் கப்பரோகங்கமும, மருநான்றிச்சாற்றில் ஐவந்தப பிரமியமும, ஷார்பெண்ணையில் மலச்சிசிலும், சிபிலசாற்றிலிட எரி குளம்மும நீங்கும்

### பேதிமாததிமைகள்.

(1) சுத்தசெய்தவாளம் பலம ௧, சுக்குதூள் பலம ௧, கிராகனிட-௧, இவைகளைக் கலங்குவிட்டு குட்டியால் கூறும் திருகண்டகையளவு குளிகசெய்யவும் அதுபானம் சிச்சி

(2) சுத்தசெய்தவாளம் பலம ௫ சடுகாயகச்சிபனன்பபூ, இந்துப்பா போரணி, சுக்கு, வெடியுப்பு வஸாரு பலம ௨, கலவத்திலிட்டு சிவாவைக சிவாழ், தில் ச ஜாமமாட்டி சிறுசுண்டை கையளவு குளிகசெய்யவும் அதுபானம் சிவாவைகசிவாழ்ம,

(3) மிரகு, சுத்தசெய்தவாளம் சமன்கொண்டு சீசாற்றாபடி இட்டிசோச நமலை கத்தொட்டி பட்டாணிபந்தொட்டைகளவு குளிகசெய்யவும் அதுபானம் சீனி

(4) முதலுக்கொட்டை பலம ௧, சுக்கு பலம-௨, மிளகு பலம-௧, வெடியுப்பு பலம ௧, சுத்தசெய்தவாளம் பலம ௧, கலவத்திலிட்டு மலை கத்தொட்டி பட்டாணிபந்தொட்டை குளிகசெய்யவும், அதுபானம் சீனி

(5) மிரகு, சுக்கு, திபிரிவி, சீசகமும, ஒமம், போரணி, கூரமகத்திடு, கோஷ்டம், வசைக்குப்பலம்-௧, முதது

ஜெ.

ஜாதிககாய	விராகனி	உ	செவவிடம	விராகனி	
ஜாதிபத்திரி	...	உ	பேராகதை		2
ஏலம்	..	உ	பொறகடுக்காய	...	2
கோஷ்டம்	...	உ	தானறிககாய	..	2
அதிவிடையம்	.	உ	மாசிககாய	..	2
குங்குமபூ		உ	நற்சீதகம்	..	2
அதிமதுரம்	..	உ	வாலமிளகு		
கண்டுபரங்கி		உ	குராசானிலுமம்	..	2
சித்திரமூலம்		உ	சதகுபடி	..	2
சுகஞ்	..	உ	வசம்பு	...	2
ஓமம்	.	டு			

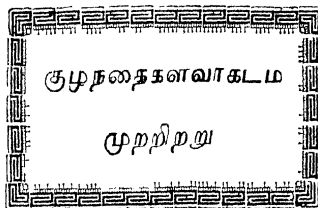
மேற்கண்ட சரக்குகளை குரணித்து

நயத்தண்டு	நாவற்கொழுந்து
பழம்பாசி	விடத்தார்
இலைசகொழுந்து	கருவெம்
நாண	சமகிலை
கெசசுககாயிலை	சொட்டைக்காந்தை
கிலுகிலுபவை	சடைச்சி
குதிரைவாஸி	சிறுபுள்ளடி
கண்டங்கத்திரி	ஜோகி
செருப்படை	துளசி
கோழிஅவரை	துமபை
ஆடாத்தொடை	பொடுகலை
வலலாரை	வேலை
தவசிமுருங்கை	வரப்பூர்

இவைகளை வகைக்கு இலைச்சாறு படி அரைச்சாறு விளக்கெண்ணெய் படி க, ஒன்றுயக்கலந்து ஸ்தனனிடப் பால கால ஆழாக்கு சேர்த்து, திருநீற்றுப்பத்திரிவேரும்,

, ஏலரிசி வகைக  
ப பலம க, வாளம பலம று, ஸ்ங்கம விராகனிடை க,  
சூரம விராகனிடை ற, இவைகளைக் கலவததிவிட்டு, சமப  
ழ்ச்சாற்றால் அ ஜாமமறைக து சிறியபட்டாணியீதம குளி  
வகசெய்யவும் அதுபானம சீனி

(7) வாளம, இரசபறபம, இரசச்செந்தூரம், பூரம்,  
கைகருப பலம-க, மிளகு பலம-உ, இவைகளை நிம்பழச  
ாற்றால் உ ஜாமமட்டி சிறியபட்டாணியளவு குளிகை  
செய்யவும் அதுபானம மிளகுசூரணம்.



கருநாசாபகம்

—டு ஏழுதரம் சுத

செய்த கற்றாழைச் சொழை மெய்யாண்ட பலமவிட்டு  
 லலாம ஒன்றாகக் கலந்து அடுபேற்றி கற்றாழைச்சிவந்த  
 மையத்தில் சாயச்சி நிறக்கி உச்சிச்சாண்டிவீதம் அந்தி  
 ந்திவாடுகந், சொதிபாசணம், யா - சணராகுதி, அததி  
 , அஸ்விவெட்டை, மேகவகை, பித்தவெட்டை, முத  
 பொரும, இவ்வெண்ணெய் குழந்தைகளுக்கும்,  
 கருகும் உதவும்

நதபபொருமலுக்கு எண்ணெய்.

எண்ய	படி	உ	துளசிசாறு	படி	வ
பாறு	...	வ	தததுசாறு	...	வ
ய	..	வ	அந்ததயிலை		வ
	.	வ	பச்சைமஞ்சள	...	வீசம்

மலாம போதது கலக்கி ஒமம், சுட்ட  
 னி, வசம்பு, வலக்கருப்பலம்-வ இடித்து  
 ஒருகாசெடை எடுத்து வெண்காயம்  
 கதுப்போட்டு, பெருங்காயம் பணவெ  
 திவாடுகந், முகலாள பேதி அதிக  
 முதற்கொண்டு பொருமல், சத்திமா  
 கம்



யச்சி இறக-

வும

## முக்குகணத்திறகு எண்ணெய்.

எள்ளெண்ணெய் ராழி	க	குமரிராசாறு	படி
குழந்தைப்பால் படி	வ	சண்ணிசாறு	
சிம்பழச்சாறு	வ	விவம	பலம
விஷணுசாதி பலம	க	விவமிச்ச	..
கோரைக்கிழங்கு ..	க	ழிகைதகாமரை	.
துளசிவித்து ..	க	முருங்கைவித்து	.
கோஷ்டம் ...	க	சோரகு பிசின	
மதுரம் .	க	ஆவாராபிசின	
தாளிசம் .	க	அடகிராகாரம்	

மேலசொன்ன சாறுவகைகளை மின்னிட  
கலக்கி மறவகைகளை வறுத்துப்பொடித்து  
யிற்போட்டுக் கடுகுபதமாகக்காய்விக்கி  
கருக்கொடுத்து இண்டநண்ணை ஊதிர  
பொடித்துப்போட்டு தண்ணீர்படி-வ-வ  
னனாகக்காய்ச்சி கியாழமாய் வாங்கவும்

உலாந்த தேகத்திறகும பதி  
வெட்டைசுரத்திறகு எ

எள்ளெண்ணெய் படி க நற்புலு

இவைகளை ஒன்றாய்க்கல்குது வெந்தயம் ஒருகாசெடை  
பாடித்துப்போட்டு அதனுடனாருளளி பலம்-ச அறிந்து  
சாதது அடுப்பேற்றி மெழுகுபதமாகக்காய்ச்சி ஒரு உபசி  
பணடிவீதம் கொடுக்கவும்

தோஷமகூ மாந்தமகூ மிஅ கணத்திறதம்

எண்ணெய்

ரயத்தண்டு

சத்திசாய்க்கை

கூதுவளை

பூர

பங்குங்குபடி

நரிபயற்றன்

உத்தரமணி

பிமி

பூவரசு

வேளை

குப்பம்பேனி

சமருசை

ஆடாதோடை

இவைகளினவோ பமனகொண்டு இடித்துப் பிழிந்த  
வாய்ம ச, விளகொணலெய் பாடி உ ஒன்றாடுபதி,

ரகுஞ்சிகம்

கொடுக்கை

உபம்

சண்டகம்

பூண்டு

வாய்ம

ஜாதிசகாய

கானற்காய

இவைகளை வசைசுருப்பலம் வ பொடித்து ஐடி என்  
வயிறநலநகி பதமாய்ச்சாய்ச்சி வடித்திறக்கி உபசிபகா  
பீதம் கொடுக்கவும்

மாந்தகோடரி எண்ணெய்

பாபாளை

மணித்தக்காளி

கழற்கி

நீவி

கரு இலைச்சாறுபடி அரைக்கால ஆ  
சாதது கஸ்துரிமருகை கொஷ

## எசு வைத்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி.

டம், கருஞ்சீரகம், கடுகுரோகணி வகைககு விராகனிகை, பொடிததுப்போட்டு கடுகுபதமாககாயசசி வாடி யது அநிசபிதி கிசெடை உளருக்குதநாகக சகலமாந வகைகளுமநீங்கி லுல இரத்தமபரவி குளிர்ச்சிதநது கு லைநசேகம் புஷ்டியுண்டாம்.

### தேங்காய எண்ணெய்.

ரலம் விராகனிகை க கருஞ்சீரகம் விராகனிகை  
கஸ்தூரிமஞ்சள க கடுக்காயத்தேரல் ...  
கார்போச அரிசி . க பிடிமுதது

இவைசனை ஊமத்தைக்காயிறகுளவைதது சிலைசெய  
காயமாத்திர வஞ்சுமபகமாயப புடமிட்டுப பின காய  
உளறிருக்கும் சாகுருளை காயவைதது இடிததுச குர  
தது தேங்காயெண்ணெயால் நனகாட்டி, அபூதகுத தே  
காயெண்ணெயில் கலக்கி முனறுநாள சூரியபுடம் வவத  
எடுதது ரொச்சிரங்கு காய்பான, இவைசநுக்கு  
நீங்கும்

### மாந்தத்திறகு நலலெண்ணெய்

எளெண்ணெய்படி உ சீரகம் டலம்  
ம நுகிழங்கு பலம் க தேராகணி  
உளளி . க விளங்கம்

இவைகளை ஆவினபா லாட்டி ஷி எண்ணெ  
வைதது சிம்பு சாறுபடி -வ சோதது பகமாய  
வடிசெயது இரண்டுநாசெடை உளருக்குக்கெ  
தமகணம் முகலியவை நீங்கும்

### சூரியபுட நலலெண்ணெய்

சிறுபுள்ளடியிலை  
கழலகாழ்த்து

ரிவேபபிலை ராககு, துறுக்கிக கூடப்போட்டுப் பதமாயக  
யசசி உசசிகாணடிவிதம கொடுக்க கணம், மாந்தம், நீர்,  
கம், கிரந்தி முதலியவை நீங்கும்

கொதிப்புக்கணத்திற்கு எண்ணெய்

முமணசகு	படி	க	ராறுளனிச்சாறு	படி	வ
பழச்சாறு		வ	சருஞ்சீசகம்	பலம்	வ
பகைச்சாறு		வ	சற்றூழைச்சோறு		க

செய்ய பொடி நறுப்போடு

எஉ வைத்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி

வரிகளத்திற்கு எண்ணெய

பழம்பாசிசாறு	படி ௨	குமரிவோபடி	காலேரிக
தென்னங்குறுமபைசாறு	வ	துண்சாறு	..
உள்ளிச்சாறு	படி	காலேரிக	எண்ணெய படி

இவைகளை ஒன்றுபடுத்தி ஏலம், இலவங்கபட்டா  
 ரோஷ்டம், நெய்சீரகம், சந்தனம், மதுரம் வகைகளுக்கு கழ  
 டி பொடி, நறுபடிபாட்டு எண்ணெயைக் கடுகுபந்தி  
 கி வடிகட்டி காசெடை உளருக்குக கொடு

வகைக்குப்படி-க ளையநறுக்கி ஆழாககு நலவெண்  
னயிற்போட்டு சூரியபுடமவைத்து உளஞுகளுக்கொடு  
து மேலுமபூர கணமாந்தர போம

### சனனிசுரத்திற்கு வேப்பெண்ணெய்

வப்பெண்ணெய்படி ௨ | பாவடைச்சா படி ௨௩  
ங்சிலைச்சா படி ௨௩ | முசுறுமுடலை ௨௩

ஹை எண்ணெயிறசோதது

சுகுது விராகனி	க	மிளகு விராகனி	௩
துபயிசி ..	க	பறசோகம	௪
வசமா ..	க	கருஞ்சீரகம்	௧
பூண்டு	௩	கஸ்தூரிமஞ்சள	௩

மெலகண்டவகைகளை பொடித்துப்போட்டு மெழுகுபக  
சுகிவடிசெய்து தூட்டெடைகொடுக்க சனனி, சுர  
பாதம், முகலிய நம் கீங்கும

### அ கரப்பானுகு எண்ணெய்

பூவாக	கண்டகத்தி
செங்கதகாரி	நிலாவாசை

நிலைவகைவகைக்கு விராப ர நசுகிசியாழமிட்டு

மிளகு	பாங்கிப்படை
சுகுபடி	கார்போகஅரிசி
வசமா	கடுகு
வலம்புரிக்காய்	சீரகம்
வெள்ளுள்ளி	

நிலைவகைகளுக்கு ருமுஞ்சி ௨ கொண்டு சூரணித்து  
ட்டி ஹை கியாழத்தில காரத்தது வேறுஸ  
-வ விட்டு விளக்கெண்ணெய் படி ரா  
காயசரி வடிசெய்து உச்சிக்காரணி

## எசு வைத்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமலை

வீதம் உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலுமபூசு கரப்பன் டு  
மாந்தம், கணம் யெ ம போதம்

மேகவியாதிக்கு நில்லகடம்பை எண்ணெய்

விளசொண்ணெய் படி க  
நிலகடம்பையிலே  
சங்கிலை  
சங்கங்குதுப்  
சிறுசினனி

நுண  
குமரி  
கோழி அவரை  
வெண்காயம்

இவைவறின சாறுவகைக்கு படி அரைக்கால் சமுனை  
விடைப்பால் புங்கமவோ சீவினபால் வகைக்குப் படி  
அராககாலரோதது பசைச்செங்கத்தாரிப்படை சித்த  
முலவோபடை வகைக்குபும வ, ஆவினபாலிலறை  
கூட்டப்பாட்டு மஞ்சிடிலவோ பாங்குச்சரகை கார்பே  
அரிசி வெட்பாலையரிசி வகைக்கு பும வ சூரண  
எண்ணெயிலொன்று படுததி படுகுபத்தில கா  
வடிகட்டி ஜாதிநிலகம் விராகனிலை க ஆகக  
பட்டி நி உரகிககாண்டி ஒன்றுவீதம் எ ௩௬  
மேசபாண்ட, மேகத்தடிப்பு, மேசொரி, சிங்கு, உ  
வாயவு, சூக்கவாயவு, கட்டி, புண கிரகதி, நுண ககிர  
முதலியவை நீங்கும் பத்தியா இறைசரி, சத்திரிபடி  
முருங்கைப்பிஞ்சு, வண்டக்காய, அவரை, துவரை, கை  
ளைகருவாடு முதலியவைஆகும், கூட்டப்பரி வறு  
கூட்டவும் செய் தாளித்ததுபரம்

மேகத்தினுலிளைத்தவாக்கு நல்லெண்ணெய்

நல்லெண்ணெய் படி  
பொடுதலைச்சாறு

உ | தேங்காய்பால்  
உ | வெங்காயம் பர

ஊறவைத்து ஷை பாலிலவிட்டறை  
பும உற சோசதுகறைத்து ஷை எ

சரி பதத்திலிறக்கி கடுகுடனவைத்துக்கொண்டு அநதி  
 ரக்களவு கடுகும் தின்று உச்சிக்கரணடியளவு எண்  
 ம சாப்பிட்டுவர மேகச்சூடு, மேகவாய்வு, சொரி  
 லாலசதி முதலியவை நீங்கும். பத்தியம் புளி, புகை,  
 ரல நீக்கி ரெய்தாளித்ததிற சோக்கவும், மிளகாய்க்கும்  
 மிளகும், புளிகு பதில எலுமிச்சம்பழமும் சோக  
 ம மறுபததியமான பிறகு ஸநாநஞ்செய்யவும்

### குளிர்ச்சிக்கு எண்ணெய்.

லத்தாமரைச்சாறுபடி	உ	கற்றாழைச்சோறு	படி	உ
வண்காய்ச்சாறு	...	உ	வெந்தயம்	..
மிச்சம்சாறு	...	உ		

இவைகளை விளக்கெண்ணெய் படி க ல அறைத்துக்  
 ரத்துக்காய்ச்சி பதத்திலவடித்து கரணடியளவு சாப்  
 ண்ஷணகாரதம், மேகச்சூடு முதலியவைபோகும் இச  
 ததம்

### மண்டைகுடைச்சலுக்கு எண்ணெய்

மணித்தாசாளி  
 பொன்னாநாணணி  
 கரிசனாங்கண்ணி

கீழாரெலலி  
 விலவம்

இந்த ஐந்து தினுகம் இடித்து ஆழாகு சார்பிழிந்து  
 ராகு கல்லெண்ணெய்கூடவிட்டு கடுகுபதமாய்க் காய்  
 ிரக்கி ந-நாள வட்டமாக நு-தலைமுழுகுமுழுகவேண்  
 து ஒவ்வொரு முழுகுகிறகும் கடுக்கமிளகுநீர் அறை  
 ராகு குடிக்கவேண்டியது, பகலில் நித்திரைசெய்யவே  
 டியது, அன்னியபதாரதம் ஆகாது, ஐந்துமுழுக்கில்  
 ரடைகுடைச்சல தீரும்



## எஅ வைத்திய இராஜ ரத்தினசிந்தாமணி

### காதிலசீழுவடிதலுக்கு எண்ணெய்

வினிகம துட்டிடை, பூரம் துட்டிடையெடுசது பெ  
தது ஒருபலம் நலவெண்ணெய் அடுப்பிலவைத்து நாயா  
பிறகு ஷை தூளைப்போட்டு நாபுருவிச்சா சாலனையென  
விட்டு சற்றுநேரமகாய்ச்சியிறக்கிக்கொண்டு பஞ்சியிலிடு  
ட்டு காதில நட-துளி பிழிந்தால் சீழுவருதலநீரும

### சித்தாதி எண்ணெய்

சித்தாமணக்கு	சொ	உ	காட்டெருமைப்பாலபலம்
தேங்காய்பால்	.	உ	வேலிப்பருத்திச்சாறு சொ
காயம்	விரதனிடை	உ	இந்திப்பு பலம்
வாளம்	பலம்	ச	கடுஞ்சாகம்
உள்ளி		வ	அரிசிதெயிலி
கடுக்காய்		க	

இவையெல்லாம் எண்ணெயில்துளிப்பாட்டு நே  
ட்டு நாசி பதத்தில் வடிக்கவும் இதற்கு திருவிடதி  
சை பயிர்ந்தியம் குல் ஆம்பலசட்டி கல்லடைப்பு மா  
ட்டு பெருமபாண்டு நாவடைப்பு கிட்டு சூனிக்கடி  
ண்ணீர்வு வாய்புண்ணு இவையெல்லாம் திரு

### தினவுக்குப்பூச எண்ணெய்

நிரம் விதநிர்வா ௪ | தெந்தம் விதநிர்வா

இது நிரம்வா புற கலவரத்தினிட்டு துளசிச்சாறு வி  
டு அறைகது அதினிற்றது எண்ணெயைப் பார்த்து அந்த  
து உடம்பில் பூசுந்தீரும

### கண்டமாலேக்கு எண்ணெய்

நலவெண்ணெய்ப்படி ௨௨ | பொரிசாரம் பலம்  
நெல்லிக்காய்க்கந்தகம் பல ௨௨

பாடிவலிவோ இடித்து தேங்காயளவு எடுத்தது  
பொரிகாரத்தைப் பொரித்துப்போட்டு இத்தமறுந  
றும் எண்ணெயில கலந்து சத்தெகொதிககவைத்து  
ரகொண்டு புண்ணியேயும்பூசி உளவாகு காசளவு  
தவும் உப்பு புளி புகையிலைகளி சடு நாளைக்கு ப  
யா இருக்கவேண்டும் கண்டமாலைக்கு வெகுசஞ்சிவி

### அறக்கெண்ணெய்

பு பரும ந உ சொலாககிழங்கு பலம் உ  
குருவோ . ந உ செம்பனாங்கடலை ... உ  
புட்டிவோ ந உ உணஞ்சிவோ ... உ  
பங்கி நகு . ந உ

புத்த வாகடும் பாலுமறக்கால தண்ணீர்விட்டு குரு  
ரக்க பசி வடி கொண்டு நயிரு தண்ணீர் முக்குறு  
டவிட்டு பலலெண்ணெய் படி எ விட்டுக்கடைசர

பதலத பரும	உ	கடுகுரோகணி பலம்	உ
பாரும	உ	சதகுபலப	... உ
புட்டி	..	அதிமதுரம்	... உ
நதளம்	..	விடாமிராமவோ	உ
தசள	..		உ

நயிருமதண்ணீர் வாத்தது சாகைக அறைத்து எண்  
யிலகூடப்போட்டு பதததல வடித்துசொள்ளவும்,  
மபபூ விராகனிடை உ | பசகற்பூரம் விராகனி உ  
ராசனம் உ

பு எண்ணெயில் கலந்து முழுகவும் இதற்கு திரும  
புக்காலமுறை முனரு முறை நாளைசயங்கள் அதிசரம்  
பதலான பசங்கொல்லாம திரும

எண்ணெய்வகைப்படலம் முற்றிற்று.

1463

இனி இரண்டாம் பாகத்தில் அனேக  
கண்டமுறைகள் வெளியிடப்படும் இரண்  
பாகம் அச்சிட்டு வருகிறது கூடியீக்கிர,  
முடிவுபெறுவரும்.

